PRAKTYCZNA PANI

Nr 2

DOBRA OBYWATELKA

Tygodnik ilustrowany

30 GROSZY

rok V

7 styczeń 1939

9 P. P. Suknia z miękkiej gładkiej wełny, kołnierzyk z wełnianego zamszu i takież obszyte materiałem guzy.

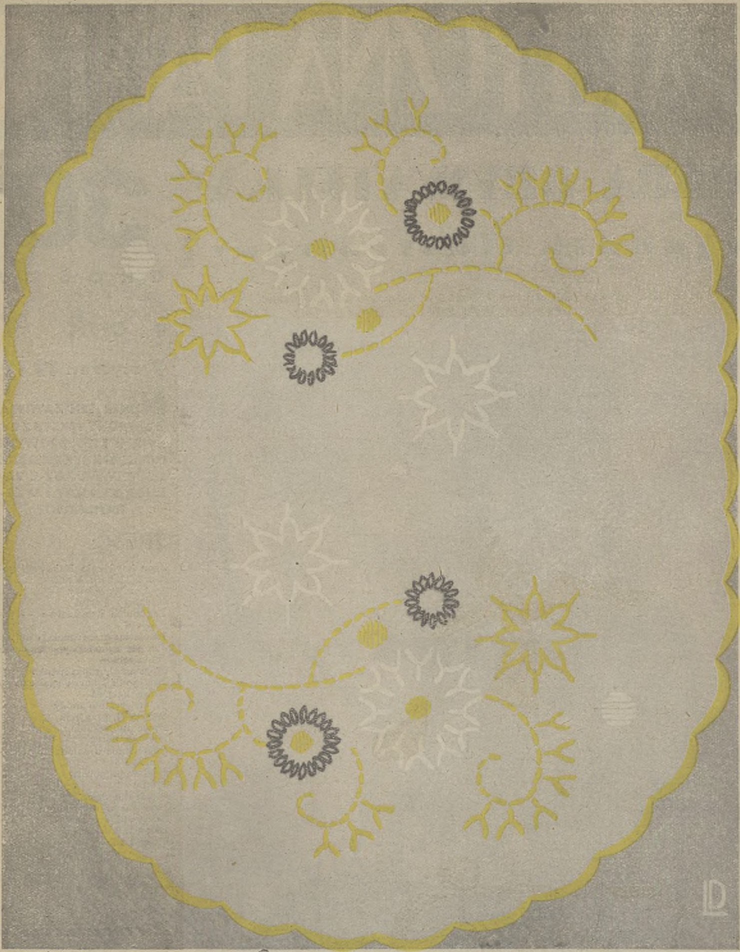


NUMER TEN ZAWIERA 32 STRONY TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWYMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT

TREŚĆ:

Prenumerata miesięczna

1.—



Serwetka na koszyczek pod ciasto. Haft na płótnie białym lub kolorowym. Łodygi wykonane stebnówką, kwiatki ściegami z lekcji ściegów z nr. 44 P. P.

Wielka akcja premiowa dla Szanownych Pań Prenumeratorek „Praktycznej Pani"

I) Cena prenumeraty rocznej wpłacanej do 31 stycznia 1939 r. wynosi

zł 10.—

Od ceny powyższej nie ma żadnych dalszych ulg i prenumeraty mające uczestniczyć w premiowaniu, winny być wpłacane wyłącznie jednym z poniższych sposobów:

1) do Kasy Centrali Tow. Wyd. „Bluszcz", Warszawa, Solec 87, lub Filii: Świętokrzyska 17 m. 3;
2) Przekazem rozrachunkowym rozr. Nr 636;
3) Przekazem pocztowym pod adr. Tow. Wyd. „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.

II) Każda 50-ta prenumeratorka, spośród wpłacających prenumeratę roczną, otrzyma

bon wartości 20 zł

za który będzie mogła nabyć towarów według swego wyboru do wysokości powyższej kwoty w **Domu Towarowym Bracia Jabłkowscy**, ul. Bracka Nr 25. Sz. Panie Prenumeratorki, zamieszkałe poza Warszawą, będą mogły zamówić potrzebne Im przedmioty z dostarczonego przez nas katalogu wymienionej firmy. Premie te będą przyznawane co tydzień i natychmiast rozsyłane, aby umożliwić szybkie wykorzystanie ich przez osoby nagrodzone.

III) Każda 25-ta prenumeratorka, wpłacająca prenumeratę roczną, będzie miała prawo z tytułu premii **do bezpłatnej 3-miesięcznej prenumeraty** jednego (według swego uznania) z niżej wymienionych czasopism kobiecych, wydawanych przez Tow. Wyd. „BLUSZCZ", a mianowicie:

„Bluszcz" — tygodnik dla kulturalnej rodziny.
„Dziecko i Matka" — dwutygodnik poświęcony zdrowiu i wychowaniu dziecka.
„Ja to zrobię" — dwutygodnik poświęcony robotom ręcznym.
„Kobieta w Świecie i w Domu" — wytworny dwutygodnik poświęcony życiu domowemu, towarzyskiemu i modzie.

IV) **Każda** prenumeratorka opłacająca roczną prenumeratę otrzyma **zupełnie bezpłatnie** „Kalendarz dla Kobiet na rok 1939", wydany przez Tow. Wyd. „Bluszcz" (zawierający około 320 stron tekstu), w którym Panie znajdą wszystko, co inteligentną kobietę może interesować. Wysyłka nastąpi około 15 stycznia.

V) Poza tym nastąpi w wyniku losowania rozdanie między wszystkie roczne prenumeratorki czasopism, wydawanych przez Tow. Wyd. „Bluszcz"

10-ciu specjalnych cennych premii.

Oto niektóre z tych premii:







5 premij zostało rozlosowanych w dn. 22.XII.1938 pomiędzy prenumeratorki, które opłaciły prenumeratę roczną w czasie od 1 do 20.XII b. r.

5 pozostałych premij, a mianowicie:

SERWIS STOŁOWY NA 12 OSÓB — porcelana f. Giesche — z f. T. Z. Osiński, Marszałkowska 142.
DYWAN piękny, strzyżony, 2×3 m z f. Z. Kiltynowicz, Mazowiecka 16.
KOMPLET PLATEROWANYCH SZTUĆCÓW na 6 osób z f. Norblin, B-cia Buch i T. Werner.
KOMPLET PISM A. STRUGA w ozdobnej oprawie (20 tomów) — wyd. J. Mortkowicza.
ELEKTRYCZNE ŻELAZKO, IMBRYK i LAMPA — z f. Bracia Borkowscy S. A. w Warszawie.
— zostanie rozlosowanych po zakończeniu akcji, tj. 31.I.1939 r.

II WYKAZ OSÓB NAGRODZONYCH

(Wpłaty z okresu 21—28.XII.1938)

BONY PO 20.— ZŁ. DO B-ci JABŁKOWSKICH

otrzymują pp.:

Lasioła Stefania, Lwów; Witkowska Stefania, Luzino Pom.; Kurhanowa Władysława, Wilno; Strzelecka Henryka, Łódź; Kulasowa Stefania, Słupia k/Włoszczowy; Popowicz Jan, Piaski k/Wołkowyska; Skroczyńska J., Warszawa-Praga; Omięcka Maria, Skarżysko-Kam.; Sękowa Maria, Dębica; Pederewska Maria, Warszawa-Żoliborz; Adamczykowa Maria, Libiąż; Kulikowska Krystyna, Ostrów Maz.; Frydrychowska Irena, Działdowo; Dudzewiczowa Maria, Rypin; Noblinówna Halina, Warszawa; Inż. Pacześniowski Marian, Łopatyn.

BEZPŁATNE PRENUMERATY:

przyznano pp.:

Bernakiewicz Helena, Gostyń; Matykiewiczowa Emilia, Małyń; Żelazna Klementyna, Głowno k/Łowicza; Niedziałkowska Irena, Piątek; Czarniawska Hermina, Łódź; Karbarczyk Regina, Łódź; Niebudkowa Maria, Zaborów k/Błonia; Andrychowiczówna Leokadia, Mszczonów; Kozłowska Helena, Koluszki; Wiszczulisowa Danuta, Sosnowiec; Sztolc Kazimiera, Żyrardów; Parol Kazimiera, Żyrardów; Gomółkowa Maria, Łęki Szlacheckie; Gajdzińska Helena, Krasocin; Ciszewska Maria, Strzemieszyce; Szymczakówna Maria, Będzin; Górska Kazimiera, Żyrardów; Konowkinowa Maria, Ursus k/Warszawy; Kozłowska Magdalena, Zawiercie; Chrzanowska Zofia, Grodzisk Maz.; Fijałkowska Maria, Rudniki Częstochowskie; Brzostkowa Maria, Pruszków Komorów; Michalczykowa Franciszka, Skoczów; Szymańska Irena, Świętochłowice; Nawrocka Irena, Nowa-Wilejka; Żołnierowiczowa Maria, Druja; Siwicka Mirosława, Warszawa; Adamczukowa Irena, Nieśwież; Matterowa Wanda, Chrzanów; Zającowa Jadwiga, Modlin; Drymerowa Jadwiga, Łódź; Wilimowska Wanda, Kropiewnik-Nowy.

Zgon Ś.p. Ks. Kardynała Aleksandra Kakowskiego

Dnia 30 grudnia wieczorem, zasnął w Panu opatrzony św. Sakramentami ś. p. Kardynał Aleksander Kakowski, arcybiskup metropolita warszawski. Po ćwierćwieczu pracowitego i owocnego duszpasterstwa, nacechowanego nie tylko głębokim rozumem i żarliwą wiarą, ale także gorącym umiłowaniem ludu, z którym starał się jak najczęściej wchodzić w bezpośrednią styczność spocznie, zgodnie ze swą ostatnią wolą, na cmentarzu brudzieńskim, wśród grobów uboższej ludności stolicy.

Ur. w r. 1862 nauki średnie pobierał początkowo w Pułtusku, następnie w Warszawie. Studia kapłańskie odbywał w stolicy, następnie czas pewien w Petersburgu, który opuścił z uwagi na niezdrowy klimat, po czym udał się do Rzymu, gdzie w tajemnica przed władzami rosyjskimi ukończył sławny uniwersytet „Gregorianum“ oraz wyższą szkołę „Lo studio del Concilio di Trento“.

Po powrocie do kraju zajmował kolejno stanowiska kapłańskie wymagające wyższego wykształcenia i zdolności. W r. 1913 otrzymał sakrę biskupią i rządził archidiecezją warszawską po ś. p. arcybiskupie Popielu, w roku 1919 otrzymał kapelusz kardynalski.

W czasie przełomowym okupacji niemieckiej, wchodził w skład Rady Regencyjnej, władzę zaś złożył wraz z innymi w ręce Komendanta Piłsudskiego, zawiadamiając kapłanów swej archidiecezji, że „z łaski Boga, jesteśmy wolni w wolnej naszej Polsce“.

W r. 1936 zmarły kardynał obchodził 50-letni jubileusz kapłański, w roku zaś świeżo ubiegłym, 25-lecie sakry biskupiej. Przebieg obu uroczystości i tysiączne objawy życzliwości i uznania, dowiodły całemu światu jak dalece zmarły był ceniony i kochany.

Ś. p. Kardynał Kakowski posiadał cały szereg odznaczeń państwowych, jak wielkie wstęgi orderów Orła Białego, Polonia Restituta i in.

Pozostawił po sobie trwałe pamiątki swej kapłańskiej pracy, umocnił w kraju religijność katolicką i odszedł przed Tron Najwyższego z pięknym i bogatym dorobkiem.

Niechaj Mu świeci Światłość Wiekuista.

Święto Trzech Króli

W dniu 6 stycznia Kościół obchodzi pamiątkę nie tylko oddania hołdu Jezusowi-Dziecięciu, przez 3 mędrców ze Wschodu, ale jeszcze dwóch innych tajemnic, przez które Bóg-człowiek, przejawił ludzkości swą chwałę, w różnym czasie, a mianowicie: Chrzest w Jordanie i cud w Kanie Galilejskiej.

Uroczystość Trzech Króli jest jakby dalszym ciągiem wielkiej tajemnicy Narodzin Pana i w języku kościelnym nosi nazwę „Epifanii“ czyli Objawienia, obrządek rzymski, daje stanowczo pierwszeństwo w dniu dzisiejszym, pokłonowi mędrców. Większa część śpiewów w Officium i we Mszy Św. wysławia tę właśnie pamiątkę, a doktorowie kościoła (św. Leon, św. Grzegorz i w in.) na niej przede wszystkim zatrzymują myśl swoją w familiach, jakkolwiek wspominają również i o Chrzcie Jezusowym i o Godach w Kanie. Przewodnią myślą Kościoła w wyborze tej uroczystości jest powołanie do wiary wszystkich narodów świata, w osobie tych Trzech Króli. Nowy promień radości tryska z tego Święta, ukazując w nowym blasku chwałę Słowa Wcielonego, objawiające ludzkości całej, nieporównaną swoją miłość i skarby swej łaski. — Nie tylko ubogich pasterzy i władców ze Wschodu, lecz wszystkich nas wzywa dziś do uwielbienia człowieczeństwa swego, przez posłuszeństwo Jego przykazaniom i poszanowanie Jego praw.

Grecki obrządek nazywa to święto Teofanią, obrządek wschodni świętem jasności, a to dla sakramentu Chrztu Św., którego dawniej udzielano w tym dniu, na uczczenie pamiątki Chrztu Pana Jezusa, a wiadomo z pism Ojców Kościoła, że sakrament ten zwano oświeceniem, ochrzczonych zaś oświeconymi. Prawosławni obchodzą Święto Jordanu uroczystą procesją, — do najbliższej rzeki lub stawu i święcą wodę, rzymski Kościół przeznaczył oktawę Trzech Króli na osobne uczczenie Chrztu Zbawiciela, drugą zaś niedzielę po Trzech Królach, na pamiątkę pierwszego cudu w Kanie.

W księdze zawierającej wyciągi z pism Ojców Kościoła, dowiadujemy się, że Trzej Królowie nazywali się Melchior, Kasper i Baltazar. *) Melchior był starcem siwobrodym, miał na sobie błękitną szatę, płaszcz złoty, obuwie błękitne haftowane, — ofiarował Boskiemu Dziecięciu złoto, jako Królowi. Kasper — albo Gasper był młody, brunet bez wąsów, ubrany w pomarańczową szatę i płaszcz purpurowy, ofiarował kadzidło, jako Bogu. Baltazar był czerwonoskóry, ubrany w jaskrawą szatę i żółte obuwie; ofiarował mirrę — jako — śmiertelnemu człowiekowi.

Na pamiątkę tych darów, złożonych u żłobka przez królów, sprzedają w dniu tym przed kościołem karneciki z kadzidłem, oraz kawałeczkiem kredy, którą według tradycji, — pisze się pierwsze litery imion królów na drzwiach domów chrześcijańskich.

E. P.

---

*) Wiadomość dla urządzających szopki i jasełka.



ist z Warszawy

Kochana Marychno!

Nie pisałam Ci jeszcze dotąd o pięknej wystawie malarskiej w Zachęcie. Zebrała ona cały dorobek artystyczny zmarłego w ubiegłym roku znakomitego malarza, Teodora Ziomka. Słyszałaś już na pewno nieraz to nazwisko.

Ziomek urodził się 15 kwietnia 1874 roku w Skierniewicach, studiował malarstwo w Warszawie u Gersona i Kauzika, potem w Krakowskiej Akademii Sztuk Pięknych. Chociaż po ukończeniu studiów podróżował bardzo dużo po Niemczech, Austrii, Italii, Krymie, nie poruszyły jego serca uroki dalekich krajów. Ziomek był i jest malarzem polskim, ściślej — pejzażystą mazowieckim. Za obrazy swoje uzyskał wiele nagród. Śmierć go zabrała przed dwoma laty, 27 stycznia 1937 roku.

Wystawa w Zachęcie, niestety, już pośmiertna, ukazuje nam wspaniały dorobek wielkiego artysty. Sto cztery obrazy ze wszystkich okresów jego życia i twórczości. Ukazuje się nam w nich cała dusza artysty — Polaka, rozmiłowanego we

wszystkim, co polskie. I drzewa, łąki i pola, i jeziorka zaklęte w ciszę i bystre potoki, i lasy i polskie niebo — to, na co patrzyły zachwycone i kochające oczy Ziomka i które nam przekazał jego pędzel. Jego mazowieckie wiosny i jesienie, pejzaże i motywy krajobrazowe, są zarazem piękne i szczere. A niecodzienna to u współczesnych artystów zaleta. Panuje u nas, niestety, dość powszechnie maniera niesamowitej zawiłości tematu i kolorytu obrazu w imię tak zwanej „czystej sztuki". Trudno mi się zawsze pogodzić z myślą, że „czysta sztuka" to dziwaczna plątanina nic nie oznaczających konturów, z których nic się nie rozumie, a które trzeba chwalić, bo — wypada. Inaczej okaże się, że się jest zacofanym parafianinem, który się nie zna na nowej sztuce. To trudno, nie lubię „martwych natur" z nieprawdziwego zdarzenia, nieba zielonego jak sałata, pomarańczowych drzew i liliowych krów. Dla osób o narmalnych gustach, nie sadzących się na oryginalność w imię nowych prądów, prawdziwym wytchnieniem są piękne obrazy Teodora Ziomka.

Pisze o nim w katalogu wystawy p. Nałęcz-Dobrowolski, że Ziomek „idzie tam, gdzie go owła nautra ze wszystkimi utajonymi dla profanów, a objawiającymi się w oku artysty skarbami piękna — idzie tam, gdzie odbywa się w niesłychanym skupieniu i ciszy owo wieczyste misterium przyrody, w budzącym się do życia poranku i w schylającym się po znajnym dniu wieczorze". Wystawa pośmiertna Teodora Ziomka jest jedną z najpiękniejszych wystaw, jakie widziała Warszawa.

A teraz, Kochana Marychno, ciekawam, jak się hodują Twoje kanarki? Ponieważ, jak wiele innych osób, lubisz te przemiłe żółte śpiewaki, mam dla Ciebie ciekawą wiadomość o konkursie na najpiękniej śpiewającego kanarka Warszawy, jaki się niedawno odbył staraniem Warszawskiego Klubu Hodowców Kanarków (czy słyszałaś o tej organizacji?). Klub ten istnieje od roku 1924, a wystawa, jaką obecnie zorganizował wraz z konkursem, jest już piętnastą z rzędu. Kanarki (nazwa od ich ojczyzny — Wysp Kanaryjskich, a może naodwrót?) cieszą się zawsze u hodowców wielkim powodzeniem. Dla miłośnika zwierząt i ptaków, szczególnie mieszkającego w mieście, mała klateczka z wesołym ptaszkiem jest najłatwiejszą do utrzymania namiastką przyrody. Nic więc dziwnego, że klub wydaje rocznie ponad 25 tys. obrączek dla tych miłych ptaszków.

Konkurs na „mistrza Warszawy" zgromadził 38 kolekcji, każda złożona z czterech śpiewaków. Konkurs jest trudny. Specjalnie sprowadzony z Gdyni ekspert w towarzystwie dwóch „ławników" badał umiejętności każdego kanarka przez 25 minut, zanim wydał swoje zdanie. Egzamin polegał na zbadaniu następujących „przedmiotów": turkoty dęte, basy, woda, szokel, tokowanie, dzwonki dęte, flety, dzwonek perlisty, dzwonki wadliwe, udzier, zgrzyt, tony nosowe, grzechotki, nawoływania itd. Na specjalnym blankiecie ekspert wystawiał każdemu ptaszkowi odpowiedni stopień z każdej umiejętności.

Okazało się, że „mistrzostwo Warszawy" zdobyła śliczna kolekcja pani Kanownik z Pruszkowa, otrzymując ogółem 303 punkty i dyplom honorowy za „dzwonki dęte". Nagrodą mistrza jest złoty medal i puchar przechodni Warszawskiego Klubu Hodowców Kanarków.

Laureat konkursu śpiewaczego, Kiepura w kusym żółtym fraczku, jest mały, drobny i bardzo miły. Zupełnie się nie peszy i wyśpiewuje trele licznie zgromadzonej publiczności, która oczywiście nie była dopuszczona na surowy konkurs, ale teraz może podziwiać na wystawie swoich ulubieńców. Sympatyczna ta impreza robi rzeczywiście przyjemne wrażenie.

Od estrady śpiewaka maleńki jest tylko krok na deski sceniczne. Ale nie pójdziemy tym razem na dramat czy komedię do teatru, tylko — na rewię mody. Koło pań przy komitecie organizacyjnym „Fis" (tegorocznych międzynarodowych zawodów narciarskich w Zakopanem) zorganizowało w teatrze Polskim rewię mody pod hasłem „Jedziemy na Fis". Dochód przeznaczono na sierocińce i przedszkole komitetu „Osiedle".

Rewia „Jedziemy na Fis" spotkała się z olbrzymim powodzeniem. Poparły ją wyższe sfery stolicy, czynniki oficjalne, dyplomacja — i dlatego na widowni była druga rewia najnowszych kreacji wieczorowo-balowych, futer, klejnotów, modeli, w obramowaniu mundurów i nienagannych fraków. Rewii, jaką pokazano na scenie, nie widziała dotychczas Warszawa. Zamiast szablonowego pokazywania trzech modeli w ciągu pięciu minut przy rytualnych informacjach: „Oto urocza pani X. w uroczym modelu „Charmée" o uroczym odcieniu uroczego jedwabiu", zaimprowizowano całą przemiłą komedię pod tytułem „Jedziemy na Fis". Poszczególne obrazy: W przedziale I kl. Warszawa—Zakopane. Na Krupówkach. W schronisku. Na trybunach pod skocznią. Na dancingu w Café „Fis".

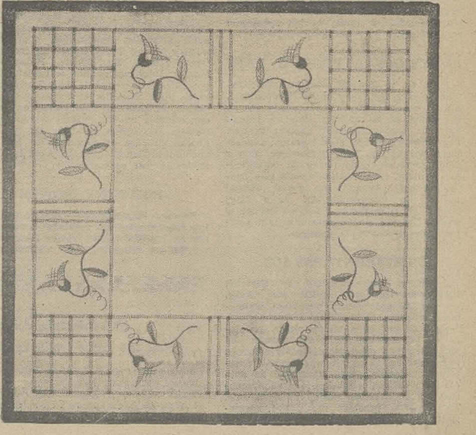
Na tym coraz to zmieniającym się tle „on" i „ona": Jur Pichelski i Karolina Lubieńska prezentują najrozmaitsze modele mody sportowej i niesportowej. W akcie pierwszym ona, w brązowym płaszczyku i góralskim kapelusiku z koralikami, i on, w grubej kurcie podbitej futrem, poznają się przy zdejmowaniu walizki, jak to proroczo przewiduje p. Henryk Ładosz w roli konferansjera. Dalej, już jako dobrzy znajomi, czarują się wzajemnie strojami, a podczas całego pobytu w Zakopanem tysiąc kawałów im robi przezabawny niefortunny narciarz, p. Jacek Woszczerowicz, który mimo to (także a jakże!) znalazł sobie towarzyszkę w postaci p. Żabczyńskiej.

Strojów było nieprzebrane mnóstwo, jedne piękniejsze od drugich! Modne samodziały, szamerunki, grube rękawice czerwone i zielone, kapturki, szale, spodnie najrozmaitszych fasonów. Śliczny był kostium „Marysia": kamizelka i spodnie granatowe, na bufiastych rękawach bluzki czerwone kwiaty i zielone liście. Był nawet strój, wzorowany na ludowym stroju śląskim: szafirowy z czerwonymi szlaczkami. Ogromnie oryginalna była kurtka niby indyjska, wywrócona na wierzch „futrem", które było wykonane z różnobarwnej włóczki. Wyglądało to, jak autentyczny strój dziewczęcia z Dzikiego Zachodu. P. Lubieńska wyglądała uroczo i w białym kapturku, zeszytym razem z kurteczką i w błękitnej piżamie, jaką włożyła w schronisku. A na zakończenie był dancing, gdzie tańczyła Loda Halama i śpiewała Anna Borey i pokazano jeszcze rewię mody (jakby rewia na rewii), a cała przygoda skończyła się długim pocałunkiem „ich dwojga", Lubieńskiej i Pichelskiego.

Publiczność była prześliczną podróżą na Fis zachwycona. O atmosferze tej niezwykłej rewii niech świadczy równie niezwykły w tych okolicznościach fakt. Ponieważ do teatru Polskiego zjechała się licznie warszawska kolonia cudzoziemców, a konferansjer p. Ładosz nie czuł się na siłach udzielić objaśnień po francusku, niemiecku i angielsku, na jego prośbę, zwróconą w tym względzie do sali, żądane informacje wypowiedział wykwintnym akcentem z pierwszego rzędu... autentyczny radca M.S.Z. Czy nie świadczy to o miłej atmosferze prawdziwej zabawy?

Rewia była artystyczna. Ożywiona, dowcipna, ciekawa! Obyśmy mogli (a przede wszystkim — mogły) zobaczyć ich jak najwięcej, prawda, Maryś?

Najmilej Cię pozdrowiam *Twoja Lala*



Z CAŁEGO ŚWIATA

ZŁOTODAJNA WODA MORSKA

Woda morska, ciecz, zdawało by się wcale nieciekawa, posiada w sobie pewien procent złota. Otóż pewien uczony (oczywiście Amerykanin), zadał sobie trud obliczenia ile cennego kruszczu kryją wszystkie morza i oceany. Według swych obliczeń, naturalnie mocno problematycznych, twierdzi on, że gdyby udało się wydobyć złoto ze wszystkich słonych wód na ziemi i rozdzielić je między jej mieszkańców, to każdy z nas otrzymałby dosyć pokaźną ilość wartości pół miliona dolarów. Gdyby tak jeszcze wydobyć wszystkie diamenty i drogocenne kamienie oraz perły z mórz, to z pewnością nasze fortuny zakasowałyby obecną fortunę Rockfellera czy Forda. Niestety, tych obliczeń uczony jeszcze nie przeprowadził .

MASZYNA DO OBLICZANIA FREKWENCJI NA N. JORSKIEJ WYSTAWIE ŚWIATOWEJ

Aby stwierdzić ile osób dziennie będzie zwiedzało wspaniale się zapowiadającą Wystawę światową w Nowym Jorku stworzono specjalną maszynę notującą każdego wchodzącego z chwilą, gdy mija drzwi wejściowe. Maszyna ta wysoka na 40 stóp i widoczna z daleka, będzie posiadała u góry oświetloną tablicę, na której będą wyskakiwały cyfry wskazujące ilość zwiedzających. Każdy więc będzie miał prawo stwierdzić z dumą, że był specjalnie zanotowany.

PUDERNICZKA PIĘKNEJ PANI

Podobno w Paryżu wielkim powodzeniem cieszy się nowy model puderniczki, która jest zaopatrzona w rodzaj tarczy zegarowej ze wskazówką. Zamiast jednak cyfr, na tarczy figurują napisy: fryzjer, krawcowa, instytut kosmetyczny, rendezvous, wizyta itp. Pani wychodząc rano z domu nastawia puderniczkę na odpowiednie terminy, i za każdym razem gdy „poprawia sobie twarz" ma przed oczami wskazówkę przypominającą, że o 11-ej trzeba być u miary, a o 1-ej na randce w parku. Zresztą o tym ostatnim pani pewnie i bez puderniczki pamięta.

PRZYJEMNY HARACZ

Jeden z uniwersytetów w Stanach Zjednoczonych, aby zasilić swą kasę, wprowadził opłaty za... pocałunki wymieniane między słuchaczkami i słuchaczami. Jeśli ktoś przyłapie młodą parkę, należącą do tej uczelni, ma prawo zażądać od niej uiszczenia odpowiedniej sumy na rzecz uniwersytetu. Z okazji week-endów amatorzy całowania mogą korzystać ze specjalnych zniżek, a właściwie z abonamentów skalkulowanych taniej niż normalnie. Skutki tego przepisu mogą być rozmaite: albo uniwersytet stanie się wkrótce najbogatszym w Ameryce, albo straci wszystkich słuchaczów i słuchaczki, albo młodzież uczęszczająca doń przestanie się całować, co jest wszakże najmniej prawdopodobne. W każdym razie należy przyznać, że pomysł zalicza się do iście amerykańskich.

NATURALNE RUMIEŃCE

Panie o zbyt bladej lub brzydkiej cerze, które aby ładnie wyglądać muszą pokrywać swe policzki różem, zaciekawi pewnie wiadomość, że by wywołać piękne rumieńce, nie będzie się trzeba uciekać do pomocy kosmetyków. Za granicą stosuje się obecnie coraz częściej naświetlanie twarzy, a właściwie tylko policzków, miniaturowymi lampami wytwarzającymi specjalne promienie pobudzające obieg krwi i nadające ciału naturalne, różowe zabarwienie. Zabieg taki trwa wprawdzie nieco dłużej niż umalowanie się, ale jest za to znacznie zdrowszy dla cery i efekt jego jest trwalszy.

ZBIÓR MASEK SŁYNNYCH OSOBISTOŚCI W STUDIUM TELEWIZYJNYM

Studium telewizyjne w Nowym Jorku posiada wielką kolekcję masek przypominających do złudzenia znane osobistości chwili obecnej. Oprócz polityków i mężów stanu jak: Adolf Hitler, Roosvelt, Eden, Chamberlain itd. są tam też maski znanych artystów, śpiewaków, sportowców, między innemi Grety Garbo, Clarca Gable, Grace Moore, Soni Henie, Helen Wills-Moody. Przy nadawaniu widowisk różnego rodzaju, przeważnie humorystycznych, które mają w Ameryce największe powodzenie, wykonawcy nałożywszy na twarze odpowiednie maski, imitują wielkich tego świata. Oczywiście ukazują się tylko na krótką chwilę,a by niezdradziła ich nieruchomość fizjognomii, ale przez tę chwilę złudzenie jest całkowite.

RODZINNY ROWER

Rowery dwuosobowe — dla małżeństwa, lub trzyosobowe dla rodziców z dzieckiem nie są rzadkością, ale rower 9-cio osobowy to już fenomen. Taki właśnie rower —kolos skonstruował pewien Szwajcar z miejscowości Dnedingen, który oprócz żony posiada jeszcze siedmioro dzieci i wszystkie razem zabiera zawsze na niedzielną przejażdżkę. Rower ten jest zresztą mało do roweru podobny, tyle tylko, że porusza się za pomocą nożnych pedałów. Na przodzie tej maszyny jadą obok siebie rodzice, w drugim rzędzie troje starszych dzieci, w trzecim czworo młodszych, przy czym są one specjalnie uprzywilejowane, gdyż ciągnione przez dwa pierwsze rzędy, nie potrzebują pracować nogami. Jako całość rower ten jest znacznie większy od niejednego małego samochodu, ale za to jego „pakowność" dorównywa samochodowi ciężarowemu.

OGON W ROLI WĘDKI

Pewien gatunek małp żyjących na wyspach Malajskich bardzo lubi kraby, naturalnie jako przekąskę. Ale złapanie kraba to nie taka łatwa rzecz. Sprytne małpy mają jednak na to swój wypróbowany sposób, trzeba przyznać, że dosyć oryginalny. Siadają mianowicie nad brzegiem i zanurzają w wodzie ogon zamiast wędki. Niedoświadczone i krótkowzroczne kraby biorą się często na tę przynętę i tracą cenny żywot w rękach pomysłowych małp.

MUZEUM FORDA

Jeden z najbogatszych ludzi świata, magnat samochodowy Henryk Ford, założył muzeum, w którym kolekcjonuje wszystko co dotyczy historii Stanów Zjednoczonych oraz ich najwybitniejszych osobistości. Między innymi posiada więc w swych zbiorach pierwszą elektryczną uliczną latarnię, która stanęła w Ameryce, powóz pamiętający czasy generała Granta, budynek stacji, na której wyrzucono z pociągu wielkiego wynalazcę Tomasza Edisona w czasie gdy był jeszcze chłopcem sprzedającym gazety, i specjalnie starannie przechowywany fotel teatralny, w którym siedział prezydent Abraham Lincoln w chwili gdy zabił go na przedstawieniu aktor Booth. Zbiory Forda rosną z roku na rok i obecnie zajmują już ogromną przestrzeń, tym bardziej, że częstokroć składają się one z całych domów lub innych pamiętnych z tego lub innego powodu budowli.

Najserdeczniej dziękujemy Wszystkim, którzy nam nadesłali tak liczne i miłe życzenia Świąteczne i Noworoczne.

REDAKCJA

K. Legotke

ZAGUBIONE DZIECIŃSTWO

Powieść

— Żebyś wiedziała, cholero jedna, że noga jego tu nie postanie. Mordę spiorę temu pijusowi, temu...

Ktoś pochlipuje z cicha. A potem jakoś łagodnie niby ten sam, a jakby zupełnie inny głos skamle prosząco:

— No, Maniusia, córeczko, nie płacz, łzy będziesz wylewała o takiego drania...

Ewa cicho, pod murem przekrada się do domu. Musi w tej chwili ciepło i serdecznie przytulić się do matki, bo to i strach i żal wezbrał w sercu. Matki ręce są dobre i pomocne.

* *

Do mieszkania na Czarniakowską nie przychodzą goście. Ciotka Hanka nie jest gościem, jest kimś domowym i miłym. Zrzuca palto w kuchni, całuje Ewę w grzywkę nad czołem i wciska Michasiowi w umorusaną piąstkę mleczną czekoladkę za dwadzieścia pięć groszy, zawiniętą w żółto-czerwony papierek. Mówi zawsze cicho, zdyszanym szeptem i zawsze się tłumaczy, że wpadła tylko na chwilę. A potem nie wiadomo o czym rozmawia z Marią i nie wiadomo czemu płacze, wycierając chusteczką zaczerwienione oczy prędkimi, wstydliwymi ruchami.

Maria mówi, że ciotka Hanka jest dobrą i dzielną dziewczyną, bardzo skrytą i bardzo ambitną.

Ewa sądzi, że ciotka Hanka nie jest dziewczyną a małym, białym królikiem z przestraszonymi, czerwonymi oczami, królikiem, który łapkami wyciera sobie zapłakany pyszczek. Ciotka Hanka miała podobno kiedyś duże zdolności, dużo ambicji, chciała być „niezależną" — i dlatego zaczęła pracować w „Polkoście". Ale się czegoś bardzo przelękła.

— Nie mam już ani chęci, ani odwagi— mówi do Marii, zwija się w kłębek na łóżku z podkulonymi kolanami. Potem zrywa się nagle.

— Chcecie — woła roześmiana, z czerwonymi jeszcze od płaczu oczami, biega wesoło po kuchni — usmażę wam placki z kartofli.

Od razu krząta się odmieniona i prędka. Sprawnie obiera i trze kartofle na tarce, rozpala ogień pod blachą, sama biegnie do sklepiku po smalec.

Ciotka Hanka lubi stać nad rozżarzoną do czerwoności kuchnią, przerzucać patelnię z ręki do ręki i smażyć malutkie, rumiane, kapiące tłuszczem placuszki, które potem chrupią głośno w zębach Staszka, Ewy i Michasia. W kuchni pełno jest dymu i swędu tak że trzeba otworzyć drzwi do sieni. Zwabiona zapachem, siąkając piegowatym nosem staje w drzwiach Doba i też dostaje rumiany chrupiący placek.

Ciotka Hanka nie jest gościem.

Przysiada na łóżku ze świecącą brodą i tłustymi czerwonymi wargami i opowiada Ewie bajkę—historię o dziewczynie, która sama chciała iść przez życie a potem zatęskniła nagle do małego, własnego, różowego dzieciątka.

— Nie, nie — krzyczy Ewa i potrząsa grzywką — dzieci są niepotrzebne.

— A wiesz kto jest najszczęśliwszy na świecie — pyta ciotka Hanka.

— No?

— Najszczęśliwszy na świecie jest kot. Ma ciepły własny kąt pod piecem i nie potrzebuje się troszczyć o swoją miseczkę z mlekiem. A potem przychodzi pan i głaszcze kota miękkimi, dobrymi palcami. A bury kot kark pręży, grzbiet pręży, mruczy sobie cichutko i jest mu dobrze.

— Nie, mówi Ewa — koty są bezdomne. Nikt ich nie głaszcze, a dzieciaki obrzucają je kamieniami.

Ciotka Hanka pochyla głowę, kiwa się na krawędzi łóżka w pół zgięta. Ewa patrzy na jej płaściutkie czoło, krągły policzek i podbródek tłusty od smalcu. Na zabawny, krótki, króliczy profil. Ciotka Hanka ma podobno trzydzieści lat, a jest mała i drobna jak dziewczynka.

— Nie — mówi ciotka Hanka — koty nie są bezdomne, mają swój kąt pod piecem, ptak ma swoje gniazdo, pies ma swoją budę...

— Ale jest na łańcuchu — krzyczy Ewa.

...a ludzie są bezdomni — kończy ciotka Hanka, a potem zabiera się do odejścia tak prędko jak i przyszła. Całuje Marię i Ewę na pożegnanie i znowu ma śmiesznie zaczerwienione oczy i prędko mruga powiekami, a w progu zatrzymuje się niepewnie jakby się przelękła ciemnej sieni.

* *

Ślub ciotki Hanki z wujem Zenonem nie był ani wspaniałym, ani uroczystym dniem. Padał deszcz. Brudny, bury, rozchlapany, nużący deszcz. Powietrze i ludzkie oczy pełne były tego deszczu. W ziębniętym kościele nie zapalono wszystkich świateł, świece płonęły mdło i żółto, a kościelny miał katar i co chwila wycierał długi nos kraciastą chustką. Wujenkę Stefanową „darło po kościach", a stryjenka Janina miała zbrzęknięty policzek. Ciotka Hanka trzęsła się z zimna i ze strachu, a wuj Zenon raz po raz zacierał ręce. Gdy szli przez kościół, głucho i twardo dudniło pod sklepieniem, organy ryknęły potem nagłym, spazmatycznym akordem a nad ołtarzem powiał wiatr i zatrzęsły się żółte i mdłe płomienie woskowych świec. Ksiądz miał binokle na nosie i fioletowe, wzniesione w górę palce. Ciotka Hanka poderwała się z klęczek tak szybko jakby się znowu nie wiadomo czego przelękła i chciała uciekać przez głuchą, ziębniętą nawę kościoła w chlapiący deszcz. Wszyscy składali życzenia pośpiesznie, jedną ręką ściskając rękę ciotki Hanki a drugą rączki parasoli.

— Będziesz teraz szczęśliwa — powiedziała Ewa — będziesz co dzień smażyć placki z kartofli, prawda?

Ciotka Hanka uśmiechnęła się zaczerwienionymi oczami i zbyt głośno pocałowała Ewę nie w grzywkę nad czołem a w policzek.

Wuj Zenon, prosto ze ślubu pojechał tramwajem do biura. Jeszcze przedtem tłumaczył coś szeptem ciotce Hance o niebieskiej zasłonie do kuchni, o rachunku, który leży w górnej szufladzie biurka po lewej stronie („pamiętaj, po lewej stronie") i o tym, że jakby coś pomóc to może przyjść Felusiowa.

Tak, tak — kiwała głową ciotka Hanka i nie patrzyła zaczerwionymi oczami ani na wuja Zenona ani na nikogo, a po prostu nigdzie.

Pojadę z tobą na Wspólną — zaofiarowała się Maria.

— Nie, nie — ciotka Hanka znowu się czegoś przelękła ale jeśli pozwolisz wezmę ze sobą Ewę. Odwiozę ją później na Czerniakowską, bo Zenio wróci dopiero o czwartej.

Mieszkanie na Wspólnej było niewielkie, ale pachniało przyjemnie czystością i świeżą farbą. W przedpokoju stały jeszcze nierozpakowane walizy i walizki, a kanapa w jadalni miała nowe, wysoko wzniesione sprężyny, które uginały się twardo i niechętnie.

Za oknami wciąż padał jednostajny deszcz, a ciotka Hanka oglądała podłogi, piece i okna, biegała po mieszkaniu tu i tam, jakby je miała dopiero wynająć i zastanawiała się czy odpowiada jej wymaganiom. Ale wymagania miała niewielkie.

— A do tej pory mieszkałaś z koleżanką, prawda? — spytała Ewa.

— Tak, mieszkałam u koleżanki — odpowiedziała ciotka Hanka i westchnęła ciężko.

— To była twoja przyjaciółka, tak?

— Uhm — mruknęła ciotka Hanka jakoś niewyraźnie i wyszła do przedpokoju po walizki, przytaszczyła z trudem jedną z nich i przyklękła nad nią na podłodze. Szamotała się z zamkiem i mrugała powiekami.

Za oknami padał deszcz.

Ciotka Hanka wyciągnęła ponad walizką ręce i rozchyliła dłonie. Coś tam miała i kołysała w tych rękach. W walizce dużo było papierów i listów. Ciotka Hanka czytała niektóre, inne, rzuciwszy tylko okiem, darła na drobne, poszarpane strzępki i układała pod piecem. W nowym, pachnącym świeżą farbą pokoju było smutno. Ciotka Hanka pochyliła niziutko głowę i krótki, śmieszny, króliczy profil:

Ktoś kogoś w dalekiej błękitnej
przeszłości
pokochał błękitnie — błękitną miłością
i mówił o różach i niebios błękicie
i o tym, że tęsknił przez całe swe życie
o chwili, gdy słowa miłości zakwitną...
Ktoś kogoś oszukał — ptak jakiś
błękitny...

Ciotka Hanka ma zaczerwienione, zawsze skore do płaczu oczy i czyta takim głosem w którym tuż, bliziutko trzęsą się łzy:

„..ktoś kogoś porzucił w żałobnej purpurze
choć mówił o słońcu, błękitach i różach
— świat cały nasycił po brzegi purpurą
aż czerwień zakrzepła w czerń nocy
ponurą...

Ewa przykuca na podłodze tuż przy ciotce Hance. Wolno ze zrozumieniem kiwa głową.

— To ty sama pisałaś, prawda? Maria mówiła, że ty dawniej, jeszcze przed tym nim pracowałaś w „Polkoście" pisałaś wiersze. A teraz już nie.

Ciotka Hanka mruga powiekami i patrzy półprzytomnie i półsennie jakby się obudziła przed chwilą w nowym nieznanym sobie miejscu, o którym zapomniała w czasie snu.

— A teraz Maria będzie pracowała na twoje miejsce. Co się robi w „Polkoście"?

Ale ciotka Hanka nie chce odpowiedzieć co się robi w „Polkoście". W każdym razie Ewa wie, że pracując w „Polkoście" nie można pisywać wierszy i że to tam właśnie ciotka Hanka czegoś się mocno, okropnie przelękła. Ale Maria jest starsza i wyższa od ciotki Hanki i ma niebieskie, odważne, jasno uśmiechnięte oczy i na pewno nigdy nie stanie się małym, przestraszonym królikiem. Ani przez chwilę nie można tak pomyśleć.

Za to myśli się ciągle o tym, że dzień ślubu ciotki Hanki z wujem Zenonem nie jest dniem takim jakim być powinien. Ewa przymyka oczy, stula gęstą szczotkę rzęs ciemnych i ostrych i wyobraża sobie, że dzień ślubu powinien być biały, delikatny i wonny jak kwiat lilii, a wesoły i uśmiechnięty jak słońce.

Powinno się iść lekko, prawie frunąć przez kościół ku ołtarzowi, gdzie monstrancja świeci radosnym złotem. Wonne dymy, kadzidła, płatki róż na dywanie, trzepoty chorągwi, śpiew ogromny bijący pod niebo, dziewczęta w zwiewnych sukienkach i uwieńczonych głowach jak w procesję Bożego Ciała — oto takim powinien być dzień ślubu. A potem — stół, białym obrusem okryty, długi i lśniący od kryształów i sreber, tysiąc świateł i tysiąc wiwatów, czerwone wino w kieliszkach — śmiech ponad stołem i muzyka. Gra muzyka radośnie, rozgłośnie, wesoło. Raz tak i raz tak, w lewo wirują tony i w prawo — jak stada rozświegotanych ptaków. (Skrzypce nie — skrzypce nie grają są zbyt smutne.

A pary tańczą.

A pośród nich najpierwsza panna młoda. Podnosi ręce i płynie jak rozskrzydlony, biały, złoty i niebieski anioł — wprost w muzykę. I zawraca z nią i wiruje. Biała, złota, niebieska — najpierwsza.

Wieczorem Ewa, trochę zmęczona a nie syta schlapanych deszczem wrażeń pyta Marię, patrząc jej uważnie w oczy.

— Jak był twój ślub z Andrzejem, to co? jak było? Powiedz, tylko nie kłam — dodaje cicho.

Maria opowiada. O kościele i o białej sukni. O mirtowym wianku upiętym na złotym wale zaczesanych w górę włosów (bo tak się nosiło wtedy — dodaje potrząsając krótkimi lokami), o welonie i o chodniku purpurowym, rozłożonym wzdłuż głównej nawy od ciężkich, wejściowych drzwi aż do stopni ołtarza, o druchnach różowych i niebieskich i o babce Józefinie, matce Andrzeja w popielato-perlowej aksamitnej sukni.

— I nie bałaś się i nie myślałaś o niczym smutnym, prawda? — pyta Ewa.

Maria potrząsa głową. Nie, na pewno nie bała się niczego i nic nie wiedziała o żadnym smutku.

— A ciotka Hanka była na twoim ślubie? — pyta Ewa.

— Była, naturalnie, że była. Ale kładź się już spać, już dziesiąta.

Ewa niechętnie ściąga z nóg wilgotne pończochy. Uważa, że na sen jest jeszcze za wcześnie. Tak dobrze i miło jest słuchać o tym wszystkim co się wydarzyło dawno i dotyczy nieznanego życia Marii i Andrzeja. To tak jakby się otworzyło małą furteczkę o zardzewiałym zamku i zajrzało do starego ogrodu, gdzie krzaki jaśminu rosną dziko obok niestrzyżonych żywopłotów i pnących róż. Jest taki jeden ogród — w książce.

— A czy wuj Tomasz był na twoim ślubie? — pyta Ewa, przechylając głowę z ramionami wzniesionymi w górę. Nie może się uporać z rozpięciem guzików dziecięcego, długiego staniczka.

Maria nie odpowiada. Sprawdza czy ma zapałki na krześle przy łóżku i nagle — pośpiesznie zdmuchuje lampę.

— Dlaczego tak prędko zgasiłaś światło — woła Ewa — nie wiem gdzie jest moja nocna koszula.

Nadąsana, na złość, umyślnie długo stuka w ciemności krzesełkiem, szura pantoflami pod łóżkiem i kręci się niespokojnie w pościeli.

Chrzęści słoma, gdzieś w sieni skrobie się jakieś stworzonko, może mysz a może szczur, ktoś pogaduje w bramie a tuż blisko wzdycha lekko, prawie niedosłyszalnie — Maria.

(D. c. n.)

Placówka na froncie estetyki

Kiedy przypatrujemy się dziś rozmaitym przejawom tego, co często tak niesłusznie nazywa się przemysłem artystycznym, gdy brniemy poprzez powódź tandetnych, pseudo artystycznych wyrobów, którymi psuje się smak publiczności i odbiera jej się zdrowe poczucie piękna, ogarnia nas często bezsilna rozpacza. Czy naprawdę artyzm i sztuka są skazane na zamknięcie wyłącznie w ramach twórczości czysto „platonicznej", ograniczone do kręgu tak zwanej „sztuki czystej" albo dostępne wyłącznie dla tej nielicznej garstki ludzi, którzy rozporządzają wielkimi sumami? Czy my ludzie zwyczajni mamy karmić się najgorszymi odpadkami artystycznej myśli sprowadzonej do roli popychadła przy maszynie, która li tylko dlatego nią się posługuje, że sama nie byłaby w stanie bez niej się obejść?

Szukamy gorączkowo wokoło siebie tego, coby mimo wszystko świadczyło, że istnieją jednak u nas tendencje, do stwarzania rzeczy na poziomie naprawdę bardzo wysokim, a jednocześnie utrzymanych w takich ramach kosztu, by każdy mógł sobie na nie pozwolić. Na szczęście możemy się pochwalić istnieniem paru takich źródeł — prawdziwie „czystych źródeł" skąd wychodzą rzeczy piękne, niosące piękno wszędzie, nie ograniczone do wyłącznej konsumcji ludzi bogatych. Jednym z takich źródeł jest państwowa szkoła koronkarska w Zakopanem.

Kiedy pierwszy raz tam poszłam, zaprowadzona przez znajomą, wierzyć mi się nie chciało, że tak przepiękne rzeczy u nas się robi i że są one tak niewiarygodnie tanie. Stanęły mi przed oczyma różne „imieninowe" okazje, kiedy beznadziejnie szukało się po sklepach czegoś ładnego i taniego, no i oczywiście nie można było znaleźć. Kiedy chciało się kupić sobie jakąś serwetę potrzebną właśnie w tej chwili i oglądało się masę banalnych paskudztw kosztujących bajońskie sumy... kiedy marzyło się o firankach, poduszce na tapczan, serwetkach w takich kolorach, któreby pieściły oko gamą delikatnych ciepłych zestawień, nadawały się do każdego urządzenia, cieszyły rysunkiem subtelnym i wyrafinowanym... a przy tym — o marzenia niedoścignione... niewiele kosztowały! Nigdy chyba nie żałowałam tak każdego źle wydanego w podobnej okazji grosza, jak właśnie wtedy. Brałam po kolei do ręki te cuda, nie mogąc się nimi nacieszyć. A są to rzeczy najzupełniej odbiegające od wszystkich znanych na ogół robót. Kiedy się mówi „Szkoła koronkarska" niejeden się skrzywi. My dziś lubimy ładne zestawienia kolorów i doceniamy ich wartość we wnętrzu. Koronka — wydaje się nam — musi być koniecznie biała, albo kremowa, a jeżeliby była kombinowana z kolorów, to znamy przecież i różowe i niebieskie, a nawet różnokolorowe koronki, ale to wszystko jest na ogół brzydkie... Otóż te koronki, o których mówię, nie są podobne do żadnych innych. Są kolorowe, ale ta ich kolorowość jest dyskretna, operuje pięknymi, przyćmionymi tonami, które dać może tylko zdrowa lniana, naturalnie barwiona nić. Bo zapomniałam powiedzieć, że w szkole nie używa się żadnych kordonków, ani fabrycznych nici, tylko sam len, w postaci nitek często tak cieniutkich i delikatnych, że wierzyć się w pierwszej chwili nie chce, by to był ten sam materiał, jaki się widzi na grubych, szorstkich tkaninach. Każda serwetka, poduszka, czy jakakolwiek inna rzecz jest skombinowana z lnianej koronki i zazwyczaj bardzo ciemnego, gęstego płótna lnianego.

W serwetkach płótno stanowi środek, w poduszkach kombinuje się je rozmaicie, to samo jeśli chodzi o firanki. Nawiasem mówiąc nie widziałam jeszcze tak pięknych firanek! Kiedyś w sklepie spotkałam panią, która kupowała firanki siatkowe, dziergane w wielkie, kolorowe kwiaty... całość

Koronka kolorowa z lnu krajowego.



estetycznie wprost nie do zniesienia i płaciła 60 zł. W tej cenie były również firanki w Szkole koronkarskiej — poemat, o którym każda z czytelniczek marzyłaby przez długie miesiące. Pomyślałam sobie wówczas, że najstraszniejszą rzeczą u nas jest brak odpowiedniej propagandy, bez której ludzie po prostu nie zdają sobie sprawy z tego, jak przepłacają rzeczy brzydkie, mogąc zamiast nich, w tej samej cenie znaleźć coś pięknego i nieprzeciętnego.

Wyroby szkoły utrzymane są w różnych tonach — wchodzą tam kolory czerwono-brązowe, żółte, pastelowo-pomarańczowe, szaro-zielone, zgniło-zielone, szaro-niebieskie, w całej gamie odcieni, o tym charakterystycznym tonie, jakiego nigdy nie da fabryczna farba anilinowa. Co do rysunku tych rzeczy, trudno wyrazić jak jest subtelny. Ostatecznie napatrzyliśmy się już dosyć na różne koronki nasze i zagraniczne, a choć motywy w nich używane są różnorodne wszystkie one mają pewną wspólność w drobiazgowości wzoru i jego podobnym rytmie. Tu, artysta operował w kompozycji płaszczyznami stosunkowo dużymi i w przedziwny sposób umiał połączyć motywy ludowe z charakterem czysto nowoczesnym całości. Rzeczy brzydkich pośród wyrobów szkoły nie ma. Dlatego też nie wahałam się robić już po wyjeździe z Zakopanego zamówień dla siebie na niewidziane, pozostawiając wybór według ceny pani kierowniczce szkoły, podawszy dla orientacji tylko ogólny ton serwetki. Przyznam się, że nie odważyłabym się na coś podobnego w żadnym innym wypadku, jestem bowiem bardzo wymagająca. Mimo, że szkoła wcale nie zajmuje się sprawą propagandy wyrobów, zbyt jest tak wielki, że niemal trudno mu nastarczyć, i to nie tylko w kraju, ale i za granicą, gdzie idzie masa rzeczy.



Koronka kolorowa z lnu krajowego.

Dla orientacji w cenach nadmieniam, że serwetka, którą sobie ostatnio sprowadziłam, okrągła, o średnicy 50 cm, szerokość koronki 16 cm kosztowała wraz z przesyłką 6 złotych.

Szkoła istnieje już 56 lat i oprócz uczennic, które przechodzą tu kurs dwuletni zatrudnia 70 dziewcząt i kobiet, przeważnie góralek. Na kurs przyjmuje się dziewczęta po skończonym 12 roku życia. Opłata wynosi 30 zł rocznie. Kierowniczka jest osobą nadzwyczaj miłą i budzącą zaufanie — jest to jedna z tych dzielnych kobiet, które potrafią połączyć męską energię konieczną w zakresie organizacji z subtelnością i dojrzałością smaku i wymagań artystycznych nowoczesnej kobiety. Pozwalam sobie na zakończenie tego artykułu wyrazić życzenie, by w Polsce znalazło się jak najwięcej takich „pionierek" walczących w imię estetyki na swojej skromnej placówce i czyniącej dla ogólnego poziomu wyrobienia artystycznego więcej, niż inni swym wielkim wołaniem o kulturę.

Halina Karboth Adwentowska

Jak się szkoli psy dla ociemniałych

Czasem spotykamy na ulicy ociemniałego prowadzonego przez psa. Wierny towarzysz ludzkiej niedoli idzie ostrożnie i uważnie, przystaje w miejscach niebezpiecznych, omija dokładnie przeszkody. Czuje widocznie na sobie odpowiedzialność za zdrowie i życie swego pana i pragnie jak najlepiej wywiązać się z ciężkiego obowiązku. Ale kto go tego nauczył? Kto zajął się jego trudną edukacją? Zajrzyjmy do takiej specjalnej szkoły w Morristown w Stanach Zjednoczonych, a zobaczymy ile pracy wymaga wyszkolenie psa, który ma służyć niewidomemu jako opiekun i przewodnik.

Naukę prowadzą trenerzy, ale ponieważ normalnie widzący człowiek nie orientuje się oczywiście we wszystkich trudnościach i przeciwnościach piętrzących się na drodze ociemniałego, przez jeden miesiąc wżywają się oni w rolę niewidomych, aby tym lepiej spełnić potem swe zadanie. Tak więc właściwie szkolenie rozpoczyna się od samych trenerów. Przez 3 dni chodzą oni w szczelnie przylegających do twarzy maskach, jedzą, golą się, pracują pozbawieni światła dziennego. Wyszkolenie instruktora jest znacznie trudniejszą i bardziej skomplikowaną sprawą niż wyszkolenie psa. Trwa ono zwykle około 4 lat, podczas gdy przeciętnie nauka psa nie przekracza 4 miesięcy. Po wstępnym okresie, który można nazwać wżywaniem się w dolę ociemniałego, następuje długi okres nauki postępowania ze zwierzętami, aby w formie możliwie najłagodniejszej i w czasie możliwie najkrótszym wpoić w nie ich obowiązki, nauczyć mądrego postępowania w różnych okolicznościach w jakich może się znaleźć ich pan.

Po mniej więcej 4-letnim zdobywaniu tej wiedzy, trener przystępuje do szkolenia psów. Doświadczenie wykazało, że najlepszymi towarzyszkami niewidomych są nie psy lecz suki, i że naukę należy rozpocząć gdy zwierzę ukończyło rok. Rozpoczyna się ją od spacerów w miejscach początkowo bezpiecznych przechodząc stopniowo aż do największego ruchu ulicznego. Uczy się psa jak przechodzić przez jezdnię, omijać przechodniów, kałuże, latarnie, kiedy się zatrzymywać, kiedy iść dalej. Uczy się go także podnosić przedmioty upuszczone przez właściciela, nawet jeśli to będzie drobna moneta. Ogólny koszt wyszkolenia dobrego psa wynosi około 900 dolarów, ale będzie to już towarzysz wierny, mądry, i zapewniający swemu panu całkowite bezpieczeństwo. Pewien ociemniały student z uniwersytetu kalifornijskiego postanowił odbyć dłuższą wędrówkę po Stanach Zjednoczonych. Mając za towarzysza jedynie psa wyszkolonego w Morristown, przemierzył Amerykę od Pacyfiku do Atlantyku bez żadnego wypadku.

Pod koniec swej nauki psy składają specjalny egzamin. Jeden trener z zawiązanymi oczami pozwala się prowadzić przez ulice w miejscach wymagających największej ostrożności, podczas gdy drugi idzie z tyłu lub z boku i obserwuje zachowanie się zwierzęcia, reakcje na wynikające po drodze trudności i sposób radzenia sobie w różnych wypadkach. Jeżeli pies zachowuje się mądrze i nie narazi prowadzonego na żadne niebezpieczeństwo, uważa się jego edukację za ukończoną. Może opuścić już swą szkołę, by zastępować oczy nieszczęśliwemu ociemniałemu czy ociemniałej. Zwykle przyszły właściciel psa spędza miesiąc w szkole w Morristown, aby przyzwyczaić się do swego pupila i aby zwierzę do niego się przyzwyczaiło. Dopiero po tym okresie próbnym, w czasie którego pies ze swym panem odbywa dłuższe spacery po farmie należącej do szkoły, a następnie po ulicy, wyrusza w świat towarzyszyć niewidomemu na dolę i niedolę.

Trzeba przyznać, że jest to piękna praca i ofiarna.

R.

Moja pani, moja pani...

Mój pierwszy występ w tak zwanym „świecie", to straszne wydarzenie, które mi jeszcze teraz po przypomnieniu spędza sen z powiek. Miałam wtedy piętnaście lat, cienkie warkoczyki „a la dziewczę polskie", jak z pełnym złośliwości uśmieszkiem mówił pobłażliwie mój starszy brat, i bardzo chude ramiona pod pierwszą w życiu jedwabną sukienką. Byłam zaproszona do mojej ciotecznej siostry, która była wtedy „już" studentką pierwszego roku medycyny, podczas gdy ja — o rozpaczy! — obrywałam jeszcze dwójki za zakleksane zeszyty w siódmej klasie. Mimo to zostałam zaszczycona zaproszeniem na pierwszy „prawdziwy" wieczorek w życiu. Niezbyt mi się na nim powiodło... Moja siostra i jej przyjaciółki znały doskonale wszystkich zaproszonych panów, ba, nawet flirtowały z nimi, a niewypierzony podlotek pętał się tam i z powrotem po salonie wśród grona starszych pań, i parę razy był tylko zaproszony do walczyka wtedy, gdy „wszystkie pary tańczą". W połowie wieczoru zaczynałam już wpadać w prawdziwą czarną rozpacz, gdy ciocia przedstawiła mnie jakiejś starszej pani. Pani ta natychmiast wciągnęła mnie w długą rozmowę.

— Jaki zawód zamierzasz sobie wybrać po maturze, moje dziecko? — zagadnęła mnie od razu.

Nie zdążyłam nawet otworzyć ust, aby porównać sławę artystki filmowej z zawodem pielęgniarki, gdy zażywna jejmość ciągnęła już dalej:

— Masz rację, wszystkie zawody są interesujące, gdy do wykonywania ich wkłada się choć odrobinę serca. Ja, kiedy byłam w twoim wieku...

I opowiedziała mi calutkie swoje życie, zanim zdążyłam jęknąć choćby „Och!" czy „Ach!"

Bezpośrednio po tym ciocia moja zdaje mi się wtrąciła coś o kinie. Moja świeża znajoma zaraz zaczęła:

— Chciałabym wiedzieć, co myślą o tym panienki w twoim wieku...

A ponieważ zaczerpnęłam powietrza, żeby wreszcie coś powiedzieć, zacna jejmość mówiła dalej:

— Rozmawiałam już z wielu dziewczynkami takimi jak ty i miałam wrażenie...

Po tym wytłumaczyła mi dokładnie, co myślą o kinie panienki w moim wieku i od czasu do czasu wtrącała:

— Ależ nie masz racji... Nie upieraj się przy swoim zdaniu... Zdaje ci się, że jest inaczej?... Wierz mi, że ja się na tym lepiej znam od ciebie... Jesteś chyba tego zdania, co ja... i tak dalej.

Nasza rozmowa (jeśli ją można nazwać rozmową) trwała aż do kolacji. Po balu dowiedziałam się od kilku osób, że miła pani na prawo i lewo opowiadała o mnie:

— Urocza dziewczyna! A jak prześlicznie i interesująco umie rozmawiać!

Od tego dnia nauczyłam się jednego niezbitego pewnika: że żeby umieć rozmawiać, przede wszystkim trzeba umieć słuchać. Sztuka rozmowy... Zdawałoby się że ta zaleta prawdziwego dobrze wychowanego człowieka zupełnie straciła swoją wartość. Dzisiaj na zebraniach towarzyskich grywa się w brydża, tańczy przy ogłuszająco hałaśliwej muzyce, a rozmowa polega właściwie na opowiadaniu pieprznych anegdot w męskim, ploteczek zaś w kobiecym gronie. Gdy parę osób „starszej daty" zechce ze sobą naprawdę porozmawiać, o literaturze czy sztuce czy po prostu o pogodzie, cała młodsza lub starsza „młodzież" ucieka w popłochu z pokoju, a za drzwiami decyduje:

— Rozmówki „moja pani, moja pani" całkiem jak w maglu.

Tymczasem rozmowa towarzyska jest prawdziwą umiejętnością, o zdobycie której powinna się postarać każda pani kulturalna, bywająca od czasu do czasu choćby w większym gronie osób i przyjmująca u siebie gości.

Podstawą umiejętności rozmawiania jest umiejętność słuchania. Ludzie lubią się zwierzać ze swoich przeżyć, dolegliwości, przykrości. Słuchać, to nie znaczy siedzieć z kimś na dwóch sąsiadujących krzesłach i rozglądać się na wszystkie strony, wzdychając w głębi serca:

— Kiedyż wreszcie ten nudziarz przestanie mnie dręczyć...

Słuchając czyjegoś opowiadania, trzeba okazać od czasu do czasu swoje zainteresowanie przez wtrącenie małego zapytania lub paru słów, ale nie wypytywać broń Boże jak sędzia śledczy o rzeczy dyskretne lub mało przyjemne dla naszego rozmówcy. Serdeczny uśmiech i przyznanie racji we wszystkim wystarczy przeważnie, aby człowiek, który lubi się zwierzać był zadowolony z naszego towarzystwa.

Są jednak ludzie, którym nie wystarcza fakt, że się ich uważnie słucha. Są to ci, którzy lubią naprawdę rozmawiać. Zdarza się ku takiej rozmowie okazja w okresie większych zebrań rodzinnych i towarzyskich na przykład podczas świąt i wtedy czasem nie wystarcza grać w brydża albo tańczyć. Trzeba też porozmawiać. Sztuka rozmowy, to nie sztuka monologowania, nawet o najciekawszych rzeczach. To sztuka pozwolenia innym mówić. Jest to właśnie jeden z najpierwszych obowiązków pani domu. Znając swych gości i ich zainteresowania, powinna umieć rozpocząć ciekawą rozmowę i wciągnąć w nią grono osób. Nie trzeba chyba dodawać, że należy unikać tematów przykrych dla kogokolwiek z obecnych. Cobyśmy powiedzieli o pani, która przez pół godziny opowiada tysiączne anegdoty o swoich czworgu dzieciach, ich zdrowiu i zabawach, gdy w pokoju znajduje się inna pani, która niedawno straciła jedyne dziecko? Gdy nie zna się dobrze wszystkich osób w salonie, trzeba trzymać się w rozmowie najbardziej neutralnych tematów, aby nikogo nieświadomie nie dotknąć. Polityka powinna być z góry wykluczona. A pani, zdejmując na kilka godzin gospodarski fartuszek i wkładając wizytową sukienkę, powinna razem z codziennym strojem zostawić w domu swoje powszednie kłopoty. Nie trzymać się wiecznie „swojego talerza", nie mówić o chorobach całej rodziny i o kłopotach ze służącą. Książka, film ostatnio widziany, audycja radiowa, ciekawy artykuł dostarczą zawsze miłego tematu.

Straszne są w towarzystwie małżeństwa nierozdzielne, które tak dalece nigdy się nie rozstają, że nawet nie umieją osobno mówić.

— Proszę sobie wyobrazić — zaczyna mąż — co się nam niedawno za przygoda wydarzyła z tym rowerem, który kupiliśmy dla Bubci rok temu...

— Nie, źle zaczynasz — przerywa gwałtownie słodka Bubcia. — Chodzi o to, że Dziubdziuś...

I dalej Bubcia i Dziubdziuś przerywają sobie co kilka słów, a historia w ten sposób opowiadana staje się dla wszystkich słuchaczy prawdziwym wierceniem dziury w żołądku.

Chociaż nie wiem, czy gorsze jest takie małżeństwo od człowieka, ogarniętego pasją dokładności. A i tacy często się zdarzają. Człowiek dokładny z reguły zaczyna:

— Wystaw sobie, idę w sobotę rano do biura... Czekaj, czekaj, czy to była sobota? Nie, piątek, bo to deszcz padał. Więc idę w piątek do biura i spotykam... Nie, to było w sobotę. Straszne rzeczy, co się dzieje z moją pamięcią. Nie mogło to być w sobotę, bo Kazik już we czwartek wyjechał, a właśnie Kazik...

Od człowieka dokładnego wolę już mego dziadka, który od lat czterdziestu (jak niesie wieść rodzinna) zaczyna każdą rozmowę od:

— Kiedy byłem w Rosji:

Z góry wiem, jaka anegdota mnie czeka, od dzieciństwa umiem ją na pamięć, mogę odruchowo śmiać się w stosownych miejscach, ale taka rozmowa przynajmniej nikogo nie zmęczy i nie zirytuje.

A teraz ostatnia kwestia: jak bez specjalnych zalet „wygadania się", fascynujących przeżyć dobrych do opowiadania, zapasu nikomu nieznanych anagdot i znajomości wszystkich ostatnich sztuk teatralnych i powieści być jednak osobą, z którą każdy lubi zamienić choć kilka zdań? Aby osiągnąć co najmniej „trójkę z plusem" ze sztuki rozmawiania, trzeba umieć mówić stylem prostym i niewymuszonym. Nie zapuszczać się w długie historie i kwieciste porównania. Więcej słuchać, niż mówić, unikać jak ognia wszelkich złośliwości i sadzenia się na dowcipy. Jeżeli udało się kiedy pani à propos powiedzieć coś dowcipnego, z czego się wszyscy śmieli, proszę się starać powtórzyć to częściej. Lepiej mieć kilka wypróbowanych wyrażeń pod ręką, niż improwizować z niewiadomym skutkiem. Nie przerywać opowiadającemu, gdy się zna już opowiadany właśnie przez niego dowcip. W ogóle zachowywać się jak najdyskretniej, uśmiechać się jak najdyskretniej, uśmiechać się z całym wdziękiem, na jaki nas stać i przyznawać innym rację. To wystarczy, aby sobie zdobyć opinię „sympatycznej osoby, z którą tak miło jest pomówić".

Jane

Pamiętnik lekarza społecznego

Któż nie pamięta doktora Judyma z „Ludzi bezdomnych" Żeromskiego, któż nie przypomina sobie tej pasji z jaką szedł do walki z chorobą, z tą przede wszystkim, która płynęła z nędzy, jego bezkompromisowości z jaką całe swoje życie wraz z osobistym szczęściem poświęcił idei i oddał je tym tam „z budów", on lekarz już wówczas właśnie „społeczny" i do ostatecznych granic ofiarny.

Dzisiejsze stanowiska lekarzy społecznych stworzyły takich Judymów więcej. Widzieliśmy ich kilku jednocześnie na akademii w Towarzystwie Higienicznym, widzieli, czytali urywki ich wspomnień, mieli łzy w oczach... ale zacznijmy od początku.

Zakład Ubezpieczeń Społecznych z inicjatywy wybitnego literata p. Melchiora Wańkowicza, rozpisał jesienią 1937 r. konkurs na „Pamiętnik lekarza społecznego". Na wiosnę roku 1938, zaczęły napływać pierwsze prace, których ogółem nadesłano pięćdziesiąt.

Dnia 15 grudnia ub. r. odbyła się w sali Tow. Higienicznego w Warszawie, pod przewodnictwem p. ministra Opieki Społecznej M. Zyndram-Kościałkowskiego, piękna „Akademia lekarza społecznego", na której licznie zebrana publiczność była świadkiem przyznania nagród laureatom konkursu.

Akademię zagaił p. dr St. Hubicki, Komisarz Zakładu Ubezpieczeń Społecznych, po czym wygłosił przemówienie pan minister Opieki Społecznej Marian Zyndram-Kościałkowski, przewodniczący zaś jury konkursowego p. generał St. Rouppert omówił pokrótce plon konkursu.

Z pięćdziesięciu nadesłanych prac nagrodę przyznano dziesięciu, drugie tyle zaś odznaczono, jak stwierdzili jednak członkowie konkursowego jury, cały nadesłany materiał był wysoko wartościowy jako dokument socjologiczny. o pierwszeństwie jednak zadecydować musiały również względy artystyczne.

Nie bez dumy musimy zaznaczyć, że dwie pierwsze nagrody otrzymały kobiety —lekarki pp. Karasiówna i Stopińska. P. Karasiówna jest z powodu ciężkiej choroby nieobecna, nieobecny jest również (a może właśnie nieobecna) laureat 3-ciej nagrody, nie uchylił bowiem przyłbicy i nie wyjawił nazwiska.

Może jest wreszcie na sali i z uśmiechem wsłuchuje się w słowa uznania wygłaszane pod swoim adresem. Może jest tak skromny, że nie chce się wysuwać przed innych, może tak dumny, że go słowa pochwał nie obchodzą, a może wcale nie jest lekarzem, chciał tylko sił pisarskich poprobować. Krzyżują się przypuszczenia, publiczność rozgląda się ciekawie, śledząc czy też z czyjej twarzy nie wyczyta tajemnicy. Daremnie.

Tymczasem p. Melchior Wańkowicz zapoznaje nas z laureatami i pięknie czyta wybrane wyjątki. Na podium wstępują po odbiór nagród sami ludzie młodzi, którzy się już z życiem tego wzięli za bary, zastęp Judymów, może jednak szczęśliwszych od niego, zastęp bojowników o lepsze jutro dla tych najnędzniejszych i najbezbronniejszych. A bojowanie to ciężkie, bo walka toczyć się musi nie tylko z chorobą i z nędzą ale z ciemnotą i ze złą wolą i z tysiącznymi trudnościami. Oni jednak nie ustąpią, oni „sól ziemi" jak ich nazwał Judym.

Przeczytane urywki z nagrodzonych pamiętników nie tylko wzruszają, ale chwilami po prostu rozdzierają serce. Oto przywożą do lekarza dziecko z błonicą, przywożą po kilkodniowej chorobie w stanie groźnym. Trzeba probować ratunku w zastrzyku, ale zastrzyk kosztuje 24 złote! Rozpoczyna się pogoń za pieniędzmi, bez skutku, pod wieczór jest już za późno, rodzicom nie udało się zebrać potrzebnej sumy. A lekarz? nie miał jej pewnie i lekarz.

A oto inny urywek: — żona, która decyduje się sprzedać ostatniego w gospodarstwie konia, aby uratować męża, ale pod warunkiem, że go uzdrowią na pewno, na ryzyko utraty obydwóch nie może sobie pozwolić. Trud lekarza twardy jest na tym stanowisku i nieraz niewdzięczny, ale jakąż radością uderza mu serce, kiedy słyszy, jak pokazując go sobie z uśmiechem, mówią o nim „to nasz doktór", a więc swój, bliski, zaufany człowiek.

Piękny był pomysł konkursu, piękny plon i piękna uroczystość, która konkurs zakończyła.

Wracając jednak do przemówień oświetlających rolę lekarzy i społeczeństwa, widzimy że w dziedzinie zdrowia publicznego za mało jeszcze uczyniono. Nie wszyscy lekarze stoją na wysokości zadania, nie dość jeszcze widać zrozumienia w społeczeństwie, że zdrowa ludność to bogactwo kraju. Jak dotąd surowiec ludzki jest najtańszy, najniżej ceniony, stosunek zaś społeczeństwa do lekarzy i wogóle Ubezpieczalni, cechuje głębokie niezrozumienie i nieufność. Zmienia się to już dość wyraźnie na lepsze, ale do należytego ustosunkowania jest jeszcze bardzo daleko.

T. W.

Nowe książki

Fannie Hurst „Wielki śmiech". Warszawa 1939. Tow. Wyd. „Rój".

Jest w tej książce postać starej kobiety — matki i babki, zwanej pieszczotliwie przez rodzinę — Gregrannie. Dla poznania Gregrannie warto przeczytać tę, doskonałą zresztą książkę. Życie jednej rodziny amerykańskiej rozwija się w naszych oczach. Stary, pakowny dom, gdzie w jakiś cudowny sposób rozszerzają się ściany i dobudowują pokoje. Bo tak się układa życie tej licznej rodziny, że stary dom nie przestaje być ośrodkiem i przystanią dla wszystkich. Gregrannie patrzy na życie swych dzieci i wnuków. Patrzy, osądza — zawsze trafnie. Jest prosta, nie czułostkowa, raczej szorstka, prawdomówna, ironiczna, jak mówią dzieci — „nieprzytulna". Dzieci i wnuki idą w życie, jedne śmiało z tupetem, drugie skradającymi się, niepewnymi krokami. Życie jest niespokojne i burzliwe. Miota ludźmi, wynosi ich w górę, rzuca w dół. Tylko stary dom spokojnie czeka, rozsuwa ściany na przyjęcie rozbitka i tylko stara kobieta z ironicznym uśmiechem na ustach wita wracających i żegna odchodzących i nie dziwi się niczemu — bo nic co ludzkie, nie jest jej obce.

A. M. Selinko „Jutro będzie lepiej", Warszawa 1939 Tow. Wyd. „Rój".

Książka z typu „lekkiej lektury". Jest młoda panienka — sierota, o przedziwnie pięknym, głębokim, aksamitnym głosie. Ma kiepsko płatną posadę maszynistki w studio radiowym i tak sobie żyje skromniutko, a nawet kocha się — w czarującym Angliku. I tak się właśnie dzieje, że w czasie nadawania programu wieczornego — speaker zasłabł — konsternacja obsługi mikrofonu — czekają niewidzialne rzesze radiosłuchaczy. I oto mała, niepozorna dziewczynka z determinacją podchodzi do aparatu. Wielotysięczne rzesze słuchaczy zamiast szablonowego „dobranoc państwu" słyszą miękki, słodki głos kobiecy, który żegna ich do jutra dobrymi, prostymi słowami i zapewnieniem, że „jutro będzie lepiej".

Już dnia następnego telefony, depesze, listy dopytują o cudowną speakerkę. Mała panienka, zwolniona z pracy za swój „karygodny nietakt" — zyskuje popularność, sławę, pieniądze, staje się ulubienicą radiowej Europy.

Taka to jest opowieść mało prawdopodobna, ale miła i zajmująca.

Helena Łysakowska „Szrapnel i krzyż". Warszawa 1939 Tow. Wyd. „Rój".

Ze wspomnień wojennych wysnuta opowieść — zapiski sanitariuszki w szpitalu polowym. Znane są to rzeczy, ale przecież zawsze jednakowo wzruszające — śmierć, cierpienie, kalectwo. Helena Łysakowska zadebiutowała na rynku literackim śmiało i pewnie, a co ważniejsze — z talentem i z sercem. Jej smutna opowieść promieniuje gorącym odczuciem ludzkiej biedy; z bezkompromisową egzaltacją młodości demaskuje fałsz i zakłamany patos „urody wojny". Czytelnikowi na długo pozostaną w pamięci typy żołnierzy z sali szpitalnej, Paniczyk, Nahajka, Bezklepki i najnieszczęśliwszy z nieszczęśliwych — samotny kadłub w separatce — bez rąk i nóg. Jakże prosto, z jakim umiarem kulturalnym efektów mówi o nich Łysakowska. I typy doktorów — od tych surowych do tych łagodnych i typy sióstr — od aniołów — do czysto ziemskich, nawet w szpitalu szukających przeżyć erotycznych kobiet — wszystko to galeria ludzka ciekawa i prawdziwa. Książkę warto przeczytać, warto przypomnieć sobie — jak to było.

E. K.

Sprostowanie

W numerze 1-ym „Praktycznej Pani" z dnia 1 stycznia b. r. mylnie wydrukowano na str. 21 w ogłoszeniu p. t.

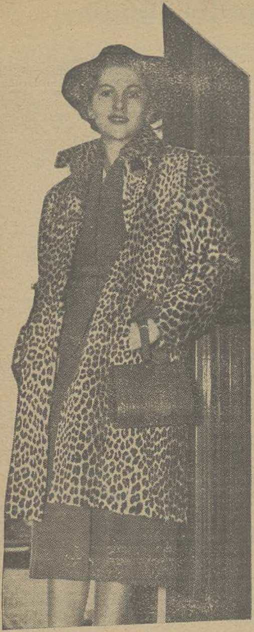
„Nasze upominki"

wykaz „listopadowy" prenumeratorek, winno być wykaz

grudniowy,

co się niniejszym prostuje.

Suknia z brązowej wełny, karczek i ramiona z wełny w kolorze białej kawy, haft jasnobrązowy. Obrzeżenie z taśmy w dwóch odcieniach brązowych.



Na ciepły kostium wystarczy narzucić cienkie futerko.





A.B

Studio Dorvyne — Paryż.

Suknia — kostium

Posiadamy klimat kapryśny, wymagający starannego przemyślenia w zakresie garderoby, żeby być należycie zaopatrzonym i zabezpieczonym przed zmienną pogodą.

Poza tym mieszkania nasze mają zwykle wielkie wady, zmuszające również do zwrócenia uwagi na celowość garderoby domowej.

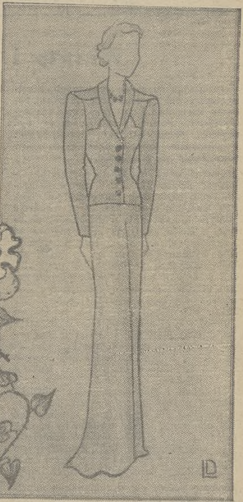
Kuchnie bardzo gorące w czasie przygotowywania posiłków stygną niesłychanie prędko, łazienki i korytarze nie są ogrzewane. Cóż dopiero na wsi, gdzie pewne potrzeby organizmu trzeba zaspakajać w sposób niesłychanie prymitywny. Ale w domu, jak to w domu, możemy jedno zdjąć, drugie włożyć i jakoś tam sobie radzić. Gorzej zaś jeżeli trzeba wychodzić z domu do pracy w biurach ogrzanych nierównomiernie. Trudno ciągle coś wkładać czy zdejmować, wszelkie szale są niedopuszczalne, a swetry wyglądają nieporządnie.

W tych wypadkach cudownym wprost strojem jest suknia-kostium. Różni się ona tak mało od właściwego kostiumu, że go może zastąpić, szyta jest tylko mniej sztywno, żeby była wygodniejsza w domu.

Materiał wybieramy dość gruby, miękki, aby był naprawdę ciepły, dopełnia zaś całości bluzka, którą robimy z rozmaitych materiałów, stosownie do warunków w jakich przebywamy. Jeżeli pracujemy w sali, która bywa np. zimna zrana, a koło południa bardzo się nagrzewa, bluzeczka może być lżejsza, jeżeli praca nasza zmusza nas do przebywania w coraz innej sali, a zawsze mniej lub więcej chłodnej, weźmiemy bluzkę cieplejszą. Wreszcie pracując w warunkach wyróżniających się dużą zmiennością temperatury, zaopatrzymy się prócz kostiumu i bluzki lekkiej w kolorową kamizelkę. Mamy wówczas ubranie, które da się zastosować dla trzech odmiennych temperatur.

Na kostium wystarcza lżejsze okrycie z cienkiego futra, kostium będzie po zdjęciu palta wyglądał przyzwoicie w kawiarni, słowem jest to strój niesłychanie wygodny, a w zależności od materiału odpowiedni na wiele wypadków.

Na rysunku pierwszym widzimy kostium, o jakim przed chwilą była mowa, z ciepłej wełny, krojem garsonek. Następny z kolei będzie wizytowy, można go zrobić z gładkiej wełny, ale prześlicznie będzie wyglądał welwetowy, czy aksamitny. Nawet jako strój wieczorowy odpowiedni będzie kostium z długą spódniczką, który można równie dobrze zrobić skromny z matowego jedwabiu, jak strojny z lamy.







Kostium jest odpowiedni dla każdego wieku i dla każdej tuszy. Bardzo szczupłe osoby w zapiętym żakieciku i bluzce z żabotem czy falbanką wyglądają tęższe, tęgie zaś panie również łatwiej ukryją pewne braki figury rozpinając żakiecik i kładąc suty i długi żabocik. Jest to rodzaj ubrania wprost bezcenny, a cała gama bluzek pozwala go uczynić to skromniejszym, to strojniejszym, zależnie od chwili.

Ale nie tylko dla osób dorosłych, kostium jest wygodny i odpowiedni, spełnia on wybornie swoje zadanie i dla panienek zwanych „podlotkami" i dla kilkuletnich dziewczynek.

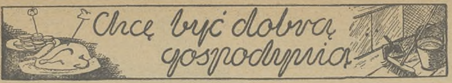
Plisowana np. granatowa spódniczka z narynarskim żakiecikiem wygląda poważnie, solidnie i zabezpiecza od zimna, po zdjęciu kurteczki, jeżeli bluzeczka jest jasna i ładna, można w niej nawet potańczyć.

Nawet t. zw. garsonki z trykotu kupnego czy robione ręcznie na drutach mogą ukrywać pod spodem ładne, lekkie bluzki. Dla małych dziewczynek podobne kostiumiki są i ładne i wygodne, przy lekcji czy zabawie siedzącej, w dni chłodne zwłaszcza pod oknem, żakiecik doskonale chroni grzeje, do zabawy ruchowej należy go zdjąć, żeby się dziecko nie zgrzało. Słowem ze wszystkich rodzajów ubrania, kostium jest bodaj najcelowszym, najdogodniejszym najszykowniejszym, przy tegorocznej modzie można mu jedynie to zarzucić, że jest raz za długi, raz za krótki, zwłaszcza krótki, bo długość ostatecznie w pokoju mało przeszkadza, za to kostium krótki w mrozy zbyt mało chroni od zimna. Nie pomagają nawet śniegowce wysokie jak buty do polowania na dzikie kaczki, kolana są prawie zupełnie nie osłonione, wygląda to nawet zgrabnie, ale czy jest higieniczne — wątpię.

Arm.

W sprawie wykrojów

Wszelkie suknie, kostiumy, palta, szlafroki, piżamy i t. p. wykonywamy w cenie zł. 1.50. Za bluzki i bieliznę dziecinną po 1 zł. Do tego dochodzi 30 gr. porto za każdy wykrój. Za zaliczeniem nie wysyłamy, jest to forma przesyłki dla obydwu stron niepraktyczna. Wszelkie zamówienia wysyłamy zaraz po odebraniu należności t. j. ceny wykroju i porto. Może być znaczkami pocztowymi.



Wizyty i przyjęcia

Zapraszając do siebie znajomych, musimy zastanowić się nad porą w której będziemy ich gościć i nad tym czym ich poczęstujemy. Formą przyjęcia może być śniadanie, obiad, herbatka popołudniowa lub wieczorna, kolacja dancing domowy, bridge, raut, bal, piknik itp.

Najłatwiejszym sposobem przyjęcia, dostępnym nawet dla ludzi rozporządzających tylko skromnym budżetem, jest herbatka popołudniowa. Można ją urządzać okazyjnie lub też stale w dni z góry oznaczone, a skala przyjęcia może się wahać od skrajnej skromności aż do przepychu. Przed wyznaczoną godziną, na którą się prosiło wszystko powinno być przygotowane w kuchni lub kredensie, gospodarze domu ubrani i gotowi do przyjęcia gości, służąca w czystym białym fartuszku i czepeczku. Pierwszym przybyłym podaje się po mniej więcej dziesięciu minutach, choćby nikt inny jeszcze nie nadszedł. Tak samo i następnym gościom, nie czekając aż wszyscy się zbiorą. Najlepiej gdy służąca przynosi napełnione już filiżanki herbatą lub czarną kawą a owoce i słodycze stoją na stolikach i gospodarze sami częstują. Filiżanki podaje się na spodku, jeżeli jeden garnitur nie wystarcza i musimy dać drugi odmienny, trzeba uważać by spodek i filiżanka były z tego samego kompletu. Po prawej stronie filiżanki kładziemy na spodku łyżeczkę a każdemu z gości trzeba dać talerzyk deserowy lub kryształowy.

Herbatę podaje się w filiżankach napełnionych tylko do trzech czwartych, aby przy nakładaniu cukru, cytryny i dolewaniu śmietanki lub rumu nie przelewały się na spodki. Przynosząc filiżankę trzeba też zwrócić uwagę czy płyn się nie wylał i w takim razie zmienić spodeczek. Zwykle na herbatce popołudniowej nie podaje się serwet tzw. podwieczorkowych lecz małe serwetki ozdobione koronką, haftem lub koronkowe. Kładziemy ją na talerzyku deserowym a na niej stawiamy spodek i filiżankę. Bardzo też ładnie wygląda na porcelanowym talerzyku maleńka serwetka koronkowa lub haftowana a na niej talerzyk kryształowy. Filiżankę na spodku podaje się wtedy osobno. Na talerzyku kładziemy łyżeczkę, jeżeli podajemy konfitury, widelec i nóż deserowy, jeżeli są owoce i widelec do tortów, ciastek itp.

Można też w rogu pokoju ustawić stoliczek, przykryty serwetą i na nim ustawić samowar i słodycze, oraz serwis podwieczorkowy, talerzyki, noże, widelce, łyżeczki i serwetki podwieczorkowe. Ten sposób podania jest bardzo wygodny, zwłaszcza gdy nie ma służącej i pani domu musiałaby wciąż wychodzić do kuchni. Trzeba pamiętać o włożeniu do cukiernicy łyżeczki lub szczypcy do cukru, widelczyka do cytryny, widelca do pączków itd.

Serwetek papierowych nie podaje się, chyba tylko do owoców lub soków. Herbatkę popołudniową można urządzić już od godziny 16-ej i można podawać do wyboru herbatę i czarną kawę. Do czarnej kawy można podać likiery, koniak, bitą śmietanę i śmietankę w małych dzbanuszkach. Do herbaty podaje się cukier, cytrynę, rum i śmietankę i rzeczy te umieszczamy razem na małej tacy. Gości poczęstować możemy tortami, pączkami, owocami, konfiturami, ciastkami i wszelkiego rodzaju słodyczami.

Przy wystawniejszym przyjęciu można podawać likiery, miód i wino lekkie francuskie, słodkie lub deserowe. Wino nalane w kieliszkach roznosi się na tacy, likiery powinno się podawać w kilku gatunkach i nalewa się każdemu indywidualnie. Możemy jednak, zwłaszcza przy stałym urządzaniu herbatek popołudniowych, co pewien czas poczęstować gości tylko herbatą i jakimiś nawet całkiem skromnymi ciasteczkami lub herbatnikami, gdyż przy tym rodzaju przyjęć walory wewnętrzne umiejętność konwersacji i obycie światowe zastępują w zupełności przysmaki kulinarne.

Znacznie więcej zdolności organizacyjnych i przygotowań wymagają inne przyjęcia, na których posiłki podaje się „przy bufecie" lub zasiadane przy stole. Sposób podania, nakrycia, usługi i dobór potraw wpływają tu na nastrój na równi z doborem towarzystwa. Jeżeli ustawia się bufet podaje się dania przeważnie tylko zimne i można je zawczasu przygotować. Pokój powinien być jasno oświetlony, stół przykryty białym obrusem a na jego środku i po bokach ustawia się kwiaty. Z boku stołu lub najlepiej na całkiem osobnym stoliku umieszcza się stos talerzy, talerzyków, noże, widelce, łyżeczki i serwety. Kanapki i zakąski ustawiamy w pobliżu kieliszków i karafki z wódką, którą nalewa i częstuje zwykle pan domu. Zastawę stołu tworzą zimne mięsa, dziczyzna, drób, ryby, wędliny, sałaty, majonezy, sery, owoce, kompoty, torty i cukry. Zwykle podaje się też gorący barszcz lub bulion w filiżankach. Przy zimnej kolacji wszyscy sobie sami usługują i spożywają ją stojąc, mogą być jednak porozmieszczane w pokoju małe nakryte stoliczki i krzesła, o ile jest na to dość miejsca. Bufet jest dla pani domu najwygodniejszą formą podania posiłku, stosowany na rautach, piknikach, balach i różnego rodzaju zebraniach towarzyskich. Zwłaszcza znajduje zastosowanie tam, gdzie zebranie jest liczne a nie ma odpowiedniego pomieszczenia przy stole i usługi. Coraz częściej też spotyka się obecnie zwyczaj podawania ciepłych posiłków przy bufecie systemem przystolnym, co doskonale nadaje się na śniadania i herbatki wieczorne. Stół nakrywa się wtedy obrusem i przyozdabia niewielkim flakonem kwiatów. Efektownie też i dekoracyjnie wyglądają umieszczone po dwu rogach stołu kinkiety z woskowymi zapalonymi świecami. Z brzegu stołu kładzie się solniczkę, chleb i masło. Posiłki wnosi się na tacy wraz z stosem odpowiednich talerzy, noży widelców czy łyżeczek, zestawia na stół, a zbiera się i odnosi do kuchni, gdy wszyscy zjedzą i przynosi następne danie. Gospodarze częstują, a goście usługują sobie sami. Ten sposób podania rozpowszechnił się zwłaszcza w małych mieszkaniach, gdzie miejsca mało a stół jadalny obliczony jest na cztery lub sześć osób, i większej ilości nie da się przy nim umieścić. Trzeba pamiętać o tym, jakie potrawy czym się nabiera z półmisków i czym się je, by niczego nie brakowało w nakryciu. Paszteciki do zupy podane je się np. widelcem. Do ryby używa się specjalnego widelca lub noża, a w ich braku widelca i przy wyjmowaniu ości pomaga się sobie kawałkiem chleba. Jajecznicę i jajka sadzone je się widelcem, jajka na miękko łyżeczką po ścięciu nożem górnej powierzchni jaja. Potrawy mączne, jarzyny, mięsa siekane, mózgi je się widelcem, inne mięsa krajemy na talerzu nożem. Jagody je się łyżeczką, gruszki, jabłka, banany, pomarańcze, mandarynki i brzoskwinie obiera się i je widelcem odkrawając nożem małe kawałki na talerzyku. Winogrona i wiśnie je się ręką dyskretnie wypluwając pestki. Masło nabieramy specjalnym nożem do masła na swój talerz i dopiero wtedy swoim nożem smarujemy chleb swojej porcji. Chleba i bułki nie należy krajać, lecz łamać. Na każdym półmisku musi się znajdować odpowiednie nakrycie; swoim nożem, widelcem lub łyżką nie można niczego nabierać z półmiska. Wędliny nabiera się specjalnym widelcem o dwu rozwidleniach, drób, dziczyzna i inne mięsa muszą być też uprzednio pokrajane i podaje się do nich widelec i łyżkę, do budyniów nie pokrajanych nóż i łyżkę, do sałat i majonezów widelec i łyżkę, które ładnie wyglądają gdy są kryształowe lub z kości z srebrną rączką. Do tortu podajemy łopatkę, do masła specjalny półokrągły nóż, do sera również specjalny nóż zaopatrzony zębami, które służą równocześnie jako widelec do nakładania sera, do soli małą łyżeczkę. Musimy też wiedzieć jaką potrawę nakłada się na jaki półmisek i musimy dostosować go wielkością do ilości posiłku, by nie było na nim zbyt pełno, gdyż wygląda to nieapetycznie. Do ryb używa się wąskich długich półmisków, do mięs również podłużnych ale nieco szerszych, jarzyny i galarety układa się na półmiskach okrągłych. Sałaty i kompot podaje się w salaterkach, które mogą być szklane lub kryształowe, potrawy zapiekane podaje się wprost zpieca w naczyniach ogniotrwałych otoczonych zgrabnie upiętą białą serwetą. Leguminy gorące podaje się na okrągłych półmiskach porcelanowych, jeżeli są zimne, mogą być na szklanych, kryształowych lub ozdobnych talerzach. Pod lody i kremy kładzie się ładnie ułożoną białą serwetę. Torty układa się na specjalnych okrągłych lub prostokątnych podstawkach na nóżce. Kanapki robi się jak najmniejsze z cieniutko pokrajanego chleba lub bułki i układa się je na tackach przykrytych serwetkami. Cytrynę pokrajaną w cienkie plasterki i oczyszczoną z pestek układa się na talerzyku lub postumenciku szklanym kryształowym lub srebrnym i daje się do niej mały widelczyk. Ocet i oliwę podaje się w specjalnych serwisach, nigdy jednak na stole w osobnych karafkach. Dziczyznę drób, szynki podaje się po pokrajaniu złożone w ten sposób, by robiły wrażenie całości. Bażanty można ozdobić ich łebkami i piórami. Potrawa nie powinna nigdy wychodzić poza rąbek zagięcia na półmisku i powinna być przybrana barwnie i estetycznie

I. Grz.

Nowe mieszkanie

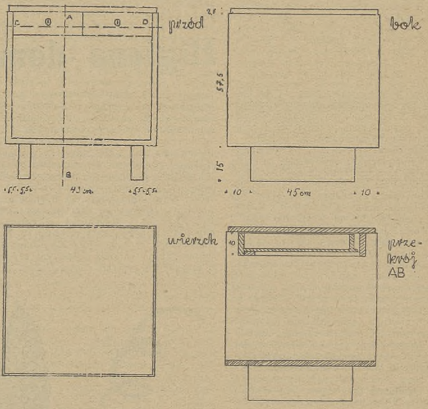
Z przykrością trzeba stwierdzić, że nowoczesne mieszkania pod względem ustawności są bodaj gorsze od starych i że problem ten jest zarówno palący dziś, jak za czasów dawnych, niby „niepraktycznie pomyślanych" mieszkań. Pokoje są małe, okna bardzo duże, drzwi umieszczono zazwyczaj bez większego zastanowienia, jeśli chodzi o rozkład całości, to na pewno stołowy wypadnie tam, gdzie nie będzie odpowiedniej ściany na kredens i odpowiedniej przestrzeni dla stołu z krzesłami, sypialnię zaś trzeba będzie zrobić w pokoju, gdzie absolutnie dwa tapczany nie staną inaczej, jak — niewygodnie, razem, na środku pokoju. Z chwilą gdy wypada się przeprowadzić, zaaferowana pani domu biega po parę razy dziennie na nowe, puste mieszkanie, staje tam bezradnie pośród czterech ścian i medytuje nad łamigłówką, utworzoną przez dysproporcję wielkości i ilości mebli w stosunku do wymiarów ustawnych ścian. W takiej sytuacji najlepiej jest pomierzyć sobie dokładnie mieszkanie, włącznie z wymiarami drzwi i okien, narysować szczegółowy plan, następnie pomierzyć długość i szerokość każdego mebla i powycinać z papieru odpowiadające tym wymiarom prostokąciki i kwadraty z napisami: stół, szafa, krzesło, etcet. Oszczędzi nam to chodzenia na miejsce i dostarczy rozrywki „przyjemnej i pożytecznej" próbnego rozstawiania „mebli" w „mieszkaniu" — wszystko to w miniaturowych rozmiarach i na papierze. Przy odrobinie fantazji można w ten sposób świetnie zorientować się jakie ustawienie mebli będzie najkorzystniejsze. Rozkład pokoi ustalą się według indywidualnych potrzeb.

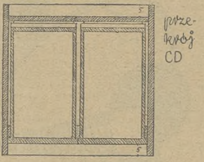
Pierwszą rzeczą po wynajęciu mieszkania jest ustalenie koloru poszczególnych pokoi. O ile mieszkanie ma stanowić całość, zwłaszcza, gdy chodzi o małe mieszkania, zajmowane przez dwie, trzy osoby, najlepiej jest malować je w całości na jeden kolor. W innym razie powinno się tak dobierać kolory, by ich zestawienia nie raziły, nie mogą one być też w żadnym razie jaskrawe. Kolory dobiera się w zależności od ogólnego tonu tkanin i mebli w danym pokoju. Najlepiej unikać deseni, a zakańczać kolor na górze wąskim paskiem w ciemniejszym odcieniu, ewentualnie wcale paska nie dawać, gdy pokoje są niskie. Dla podwyższenia ich doprowadza się malaturę do samego sufitu.

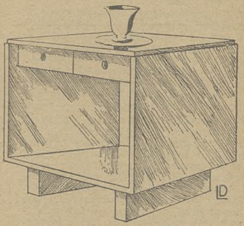
Ważne jest rozstrzygnięcie kwestii czy wszystkie drzwi będą używane, czy też, jak to się często zdarza, któreś z nich da się zlikwidować na korzyść ustawności pokoju, albo wyjąć, by zyskać na rozszerzeniu perspektywy. Likwidując drzwi zwykle zawieszamy je makatą, albo kilimem, dla uniknięcia pofałdowań rozpiąwszy je na listwie drewnianej. Robi się to w ten sposób, że listwę obszywa się materiałem, a następnie przyszywa się do niej kilim tak, by górny brzeg kilimu zakrywał ją zupełnie. Aby materiał, którym obszyto listwę, nie kręcił się i nie opadał pod ciężarem kilimu wzmacniamy go od strony tylnej pluskiewkami. W ścianę wbijamy dwa haki o wysokich zagięciach tak, by odległość zagięcia od ściany równała się mniej więcej grubości listwy, po czym listwę zakładamy na haki.

Jeśli drzwi wyjęto, można zawiesić w nich zasłonę. Prześliczne tkaniny do tego celu znajdujemy pośród samodziałów, już nie czysto ludowych, ale projektowanych przez artystów dekoratorów. Mają one po 130 szerokości. W tej chwili mam przed sobą parę takich próbek, w różnych kolorach — są one obustronne, a choć nacisk położono na wyprowadzenie wzoru specjalnie po jednej stronie, druga jest niemal równie ładna. Tkaniny te zresztą nadają się i jako makaty nad tapczan i do zawieszenia niepotrzebnych drzwi. Nie pisałam o nich dotąd, bo mówiłam stale głównie o najtańszych artykułach wnętrzowych, to zaś są rzeczy drogie, mniej więcej w cenie 27—33 zł. Są jednak tak piękne, że ma się ochotę zaprowadzić skrajne oszczędności, byle tylko móc sobie pozwolić na kupienie którejś z nich. Gdyby która z pań interesowała się serio tymi tkaninami, mogłabym przysłać próbki, po podaniu mi mniej więcej koloru. Ponieważ jednak próbek mam mało, a wysyłanie zawsze połączone jest z pewnym kłopotem, prosiłabym by zwracały się o to tylko te panie, które naprawdę mają zamiar tego rodzaju sprawunek załatwić.

Jeśli chodzi o kwestię okien, to w mieszkaniu, w którym będzie stało dużo rzeczy należy unikać firanek bardziej fantazyjnych i rozszerzonych na większą płaszczyznę ścian — co jest znów bardzo pożądane i przydatne w mieszkaniach dużych, gdzie grozi nieprzytulność pokoi. Wielką sztuką jest wykorzystywanie miejsca, w nieustawnym mieszkaniu — bardzo waż-







stolik do sypialni.

Podany dzisiaj model stanowi dalszy ciąg kompletu sypialnego. Jest to stolik zasadniczo przeznaczony do wykonywania na nim robótek oraz naprawy bielizny.

Dwie nieduże szufladki pomieszczą różne, potrzebne do szycia drobiazgi. Można szufladki poprzedzielać dowolnie drewnianymi przegródkami, sposób podziału zupełnie dowolny.

Powierzchnia blatu ma 63 × 63 cm.

Grubość desek licowych wynosi wszędzie 25 milimetrów. *L. D.*

ne. Zważywszy że dziś łatwo jest znaleźć taniego stolarza, któryby wykonał szafki, czy półki według podanego mu projektu, a projektów jest również sporo w każdym piśmie kobiecym, można z łatwością rozwiązać problem, co zrobić z całym szeregiem rzeczy, które muszą być gdzieś schowane, dotychczas zaś używany kosz, czy szafa muszą z braku miejsca zostać zlikwidowane. W przedpokoju, czy w kuchni zawsze się znajdzie miejsce, które można umiejętnie wykorzystać, byle nie wstawić tam mebla zbyt dużego, czy nieodpowiedniego w wymiarach.

W pokojach ważną rolę odgrywają półeczki różnego rodzaju. Stale lekceważone i zaniedbywane bywa miejsce pod oknem, gdzie, o ile nie ma kaloryferów, może stanąć półeczka, lub czasem tapczan, czy stolik.

Przy rozplanowaniu mebli należy zwrócić uwagę na to, żeby jedna strona pokoju nie była zbyt „ciężka" w stosunku do drugiej. Jeśli z jednej strony ustawimy szafę, tapczan i fotel ze stołem, z drugiej zaś półeczkę, mały stoliczek i krzesełko, obciążymy zanadto jedną partię pokoju i całość będzie nieladna. Należy pamiętać o koniecznej odległości dużych i ciężkich mebli, które nie mogą stać zbyt blisko siebie. Jeżeli ze względu na oszczędność miejsca jesteśmy zdecydowani w pokoju stołowym ustawić stół na boku, dobrze było by ewentualnie przed odmalowywaniem kazać zrobić odpowiednią instalację elektryczną w ścianie, lub na suficie, ponad stołem — takie rzeczy widzi się często w pismach dekoracyjnych. Równie ważne jest ustalenie z góry miejsca do pracy, czy ustawienia tapczanów, by porobić w tych miejscach konieczne kontakty. Trzeba przy tym pamiętać, że kontakt powinien być zrobiony nisko nad ziemią, by uniknąć kłopotu przy wieszaniu makat, czy kilimów, które na wystającym kontakcie będą się źle układać.

W mieszkaniach, które posiadają wnęki, czy nieregularności ścian, trzeba z góry obmyślić jak najlepsze wykorzystanie ich. Niektórzy skarżą się na to, że ich mieszkanie posiada pewne „fantazje", które tylko przeszkadzają w ustawieniu mebli, tymczasem jest to bardzo miła okazja do wykombinowania różnych ciekawych i zgrabnych ‚kącików".

Przy okazji zaznaczam, dla tych pań, które zwracały się, czy zwracają do mnie w sprawie próbek, że można pisać do mnie wprost, pod adresem Halina Adwentowska, Dąbrowa Tarnowska — Piłsudskiego 26, z podaniem koloru, oraz celu do jakiego ma być użyta tkanina, oraz z załączeniem znaczka na przesyłkę.

Halina

Higiena domu

Domowe zabiegi higieniczne, tj. te które mają na celu czystość otoczenia, zaczynamy zaraz od rana, po opuszczeniu domu przez męża, dzieci, pracujących i uczących się poza domem członków rodziny.

Szerokie otwarcie okien w pokojach sypialnych jest pierwszą czynnością, po czym pościel zdjętą z łóżek układamy na krzesłach przy oknie lub balkonie. Nie ten bowiem dom jest porządny, w którym już o ósmej rano łóżka są starannie zasłane, razem z nieuniknionym zapachem potu i „ludzi", ale ten, gdzie kładąc się do łóżka wieczorem czujemy świeży powiew wiatru i mrozu, który zawsze zatrzyma starannie wywietrzona pościel. Dotyczy to zwłaszcza poduszek i kołder czy koców chowanych na dzień do wnętrza tapczanów, gdyż są tam hermetycznie zamknięte, a kapa na łóżku łatwiej powietrze przepuści. Wnętrze takiego tapczana powinno być co dzień otwarte przez 10 min. i również wywietrzone. Wykładamy je papierem i opinamy starannie pluskiewkami. Co jakiś czas, przy tygodniowych porządkach np. należy papier zdjąć a deski wytrzeć starannie ścierką skropioną terpentyną, aby dokładnie zebrała kurz ze szczelin, po czym dobrze wywietrzyć.

Zasadą higienicznego sprzątania jest zamiatanie na wilgotno. Suche zamiatanie unosi kurz w powietrzu, podczas gdy wilgotna ścierka dokładniej wchłonie kurz. Odkurzacze elektryczne są najhigieniczniejszym sposobem oczyszczania mieszkania, ale też b. drogim ze względu i na koszt samego aparatu, jak i koszt elektryczności.

Są mieszkania łatwe i trudne do dobrego sprzątnięcia. Tam gdzie jest mało dywanów, książek, skór zwierzęcych dobre sprzątnięcie nie przedstawia wielkich trosk. Jeśli jest przeciwnie, najlepiej byłoby ustalić system według którego, poza sypialnią, która musi być zawsze ze szczególną starannością co dzień oczyszczona, należało by każdy pokój np. raz na tydzień w określonym dniu gruntownie od sufitu począwszy sprzątnąć, odkurzyć książki, wynieść dywany itd. W ten sposób uniknie się kataklizmów przed świętami, gośćmi i tym podobnymi okazjami.

Łazienka i toaleta jak każdy pokój wymaga codziennego oczyszczenia. Wanna, bez względu na to czy była używana do kąpieli czy nie, codziennie musi być wyszorowana, tak samo muszle do mycia. Rzecz prosta, że w domu o większej ilości domowników, każdy po umyciu się powinien łazienkę spłukać i doprowadzić do należytego stanu. W tym celu powinna w łazience znajdować się szczotka do wanny, ścierka do pasadzki, ściereczka do muszli oraz kawałek prostego mydła lub bielidło. W każdym domu są tzw. składziki, komórki, miejsca za szafami, na szafach itp., które są z konieczności składem rzeczy nie mających zastosowania w danym mieszkaniu np. albo które się kiedyś przydadzą. Tam też oko gospodyni i ścierka z terpentyną powinna dotrzeć choć raz w tygodniu, żeby tam nie robić składów kurzu, hodowli moli itd.

Kuchnia, jako laboratorium pożywienia dla domu powinna być szczególną troską pani domu. Najlepsze jedzenie przygotowane w brudnej kuchni nie może wyjść nikomu na pożytek, a zresztą brud w kuchni zawsze zdradzi się w podanym posiłku. Zasadniczo nikt w kuchni spać nie powinien. Niestety, zwiedzając niezliczoną ilość nowowybudowanych mieszkań w dwóch wielkich miastach w Polsce, w Warszawie i Krakowie w ciągu 1937 i 1938 roku *nigdzie* nie widziałam pokoiku dla służącej, a wszędzie niszę w kuchni tak ciasną, że zmieści tylko łóżko. Nie ma mowy o sza-



Motyw naturalnej wielkości do serwetki na str. 5-ej.

fie, stoliku nocnym. W tych warunkach służąca musi być nauczona jak najskrupulatniejszego porządku i czystości. Wietrzenia swojej pościeli (nie w kuchni) przechowywania swych przyborów toaletowych w specjalnej szufladce itd.

Należy zwrócić baczną uwagę na podłogę w kuchni, na dokładne uszczelnienie szpar w deskach, aby spływające przy szorowaniu odpadki nie były podłożem i żerem dla robactwa i myszy. Wiadro z obierzynami, resztkami powinno być przykryte, aby nie gromadziło much, a opróżniać należy je po skończonym przygotowaniu posiłku, a w żadnym razie nie może zostawać na noc. Latem konieczne są w oknach kuchennych druciane siatki dla ochrony przed plagą much.

Bardzo szkodliwą dla zdrowia, ale bardzo higieniczną ze względu na szczelność i łatwe oczyszczanie, jest kamienna posadzka w kuchni. Niestety, zawsze odbija się to źle na zdrowiu służącej, dla ochronienia jej konieczne są chodniki z linoleum, trzeba jednak codziennie je unosić i sprzątać brud, który się gromadzi pod chodnikiem. W kuchni wszystko powinno nadawać się do prania. Firanki, zasłony na półki; nie może być rzeczy ciemnych, zbiorników kurzu i brudu.

Jeśli posiadamy lodownię pokojową, to należy pamiętać o starannym wyczyszczeniu jej przynajmniej raz na tydzień, obmyciu dokładnym blach wewnętrznych, wywietrzeniu. Kurek od wody powinien być stale otwarty, aby drewniane części nie nasiąkały wilgocią. Od czasu do czasu lodownia musi być rozłożona i sprawdzona czy się nie przedostał gdzie i nie odkłada kurz, albo nie gniją resztki jedzenia.

Aby stworzyć dobre warunki higienicznego życia, mieszkanie powinno posiadać należyte oświetlenie i nasłonecznienie, wentylację i ogrzewanie.

Wadliwe ustawienie mebli w stosunku do światła dziennego i lamp wieczorem, psuje lub osłabia wzrok, i wcale nie jest przesądem, że światło powinno padać z lewej strony, nie być zbyt jaskrawe, ale też i nie może męczyć i zmuszać wzroku do wysiłków. Światło słoneczne wraz z powietrzem powinno mieć prawo obywatelstwa w naszych domach, i nie tylko przez szybkę i firankę, żeby nie niszczyło mebli, i tapet, ale powinno bezpośrednio operować parę godzin dziennie.

Promienie słoneczne pozafiolkowe, które mają ważną właściwość podtrzymywania żywotności tkanek, działać mogą tylko bezpośrednio, szyby i ubranie ludzkie powstrzymują ich działanie.

Powietrze w mieszkaniu niewentylowanym, zakurzonym a przy tym ogrzewanym centralnie, wpływa bardzo wadliwie na drogi oddechowe, wysusza bowiem błony śluzowe nosa, gardła i krtani, przez co tracą swą elastyczność a zatem i odporność.

Zbyt suche mieszkanie jest niemal tak samo szkodliwe jak i zbyt wilgotne. Aby w lokalach ogrzewanych centralnie wprowadzić pewną wilgotność należy ustawiać wanienki z wodą na kaloryferach i dużo wietrzyć aby wywołać ciągły ruch powietrza. Zbytnia wilgoć w mieszkaniu, jest to wada bardzo poważna, źródło wielu cierpień i zasadniczo powinniśmy się strzec bardzo takich domów, tym bardziej, że środków na osuszenie, poza paleniem w piecu i wietrzeniem, nie mamy, a jeśli jest to wada budowy, to trudno jej zaradzić we własnym zarządzie.

Temperatura w mieszkaniu nie powinna być wysoka, 16—18°C, a w sypialniach około 14°C. Chłodne powietrze w nocy sprowadza ukojenie nerwom i pogłębia sen.

Należy jeszcze pomówić o higienie odzieży, która stoi na pograniczu higieny osobistej i otoczenia.

Zaletą materiałów odzieżowych jest ich przewiewność, czyli jak wszędzie, dobra wentylacja, ale musimy odzieży stale noszonej, jak ubraniom męskim, codziennym sukienkom zapewnić przewietrzenie i po zdjęciu z ciała. Nie należy nigdy ubrań bez wywietrzenia i oczyszczenia z kurzu wieszać do szaf, które przechowują zaduch i zapach potu tym silniej, im są szczelniejsze (co dla szaf jest zaletą). To samo dotyczy butów. Ubranie powinno wisieć przez noc w miejscu przewiewnym i z dala od łóżek, najlepiej nie w sypialnym pokoju.

Czyścić ubrania należy bardzo dokładnie, od prawej i lewej strony, gdyż wełna ma właściwość zbijania kurzu po wewnętrznej stronie przy szwach i w zaprasowaniach spodni. Rzeczy nie dające się wyprać w domu należy co jakiś czas dawać do pralni chemicznej, bo nie zawsze jest dowodem czystości ubrania, fakt, że brudu nie znać na nim. Suknie letnie, te ciemne „nie brudzące" powinny też być prane równie często jak jasne, gdyż latem kiedy człowiek się poci, ubranie chłonie pot, a tkanina przepocona niszczy się i pęka, a poza tym noszenie nieopranych rzeczy urąga higienie, gdyż pot kwaśnieje i jełczeje.

B. S.

Pranie

Pranie należy do czynności okresowych w gospodarstwie domowym. W zależności od ilości domowników, zapasu posiadanej bielizny, jakości bielizny oraz typu prowadzonego gospodarstwa domowego — pranie odbywa się *w domu* lub bywa wydawane *za dom*. Przy czym pranie poza domem odbywa się nie tylko wtedy, gdy powierzamy je praczce piorącej u siebie, ale i w nowoczesnych domach wyposażonych w pralnię, praczka zaangażowana przez panią domu na tzw. „dniówkę" pierze w owej pralni ogólnej, a więc poza obrębem mieszkania.

Czasokres powtarzalności prania jest ściśle uzależniony od ogólnego rozkładu prac w gospodarstwie ustalonym przez panią domu, a dostosowanym do jej wygody oraz istotnych potrzeb domowników.

W związku z uwzględnieniem wyżej wymienionych uwarunkowań pranie może się odbywać *najczęściej co dwa tygodnie i najrzadziej co dwa miesiące*.

Bez względu na to, jak często, i jak wielkie pranie przewidziane jest w poszczególnych typach gospodarstw domowych, omówimy najogólniejsze i najpowszechniejsze zasady organizacji tej trudnej i ważnej czynności.

Przy czym będzie tu jedynie mowa o praniu ręcznym, wykonywanym przez specjalnie w tym celu zatrudnioną pracownicę. Nie uwzględnimy natomiast ani prania mechanicznego w pralkach parowych, elektrycznych i innych. Ani też prania wykonywanego przez samą panią domu, ponieważ samo pranie jako suma wysiłku fizycznego nie jest dostępne dla każdej kobiety prowadzącej swój dom bez pomocy. Aby pranie było funkcją stwarzającą najmniej dystrakcji w ogólnym rytmie domu powinno być rozłożone na szereg rozklasyfikowanych i ściśle przez panią domu przestrzeganych czynności.

Każda z pań w swej bieliźniarce na drzwiach od wewnętrznej strony powinna umieścić *spis posiadanej bielizny:* osobistej, męskiej, damskiej, stołowej, pościelowej i kuchennej.

Taka specyfikacja ułatwia niezmiernie ogólną kontrolę.

Do przechowywania bielizny znoszonej należy posiadać albo *wiklinowy przewiewny kosz* z klapą zamykaną na kłódkę, albo *płócienny worek* również z zamknięciem.

Zasadniczym wrogiem trwałości naszej bielizny jest niebaczne kładzenie jej z najmniejszymi i bodaj uszkodzeniami.

Reperować i cerować bieliznę powinno się jednak nie w chwili jej nakładania, lecz znacznie przed praniem; w momencie odkładania jej do „brudów".

Raz w tygodniu (np. w poniedziałek) każda z pań domu powinna poświęcić 2—3 godziny na konserwację bielizny zużytej. A więc na poreperowanie dziurek, wywabienie plam z rdzy, owoców itp. I tak dopiero skontrolowana bielizna może powędrować do koszów. Przy czym oddzielny kosz służyć musi bieliźnie osobistej, a oddzielny stołowej i kuchennej.

Bielizna do prania wydana być musi według *spisu*. W tym celu dobrze posiadać specjalny zeszyt, w którym, przy każdej pozycji odbytego prania, notujemy koszty z nim związane.

Bielizna wydana do prania musi być rozsegregowana na białą i kolorową. Białą pierze się najpierw. Poza tym białą bieliznę dzielimy na grupy: 1) stołową, 2) pościelową, 3) osobistą, 4) kuchenną, 5) firanki, 6) trykoty. Każda z tych grup wymaga odmiennych warunków prania. W dalszej segregacji bieliznę dzielimy na czyściejszą, brudniejszą i tzw. wyłącznie osobistą; ta ostatnia musi być prana zupełnie oddzielnie.

Pranie rozpoczyna się od *namoczenia bielizny na noc* w letnim roztworze mydła. Rano po wyjęciu bielizny przez wyżymaczkę *odpiera* ją się dwukrotnie w mydle, po czym spłukuje się w dobrze ciepłej wodzie i szykuje do *gotowania*.

Przed włożeniem do kotła bielizna musi być starannie przejrzana. Każda sztuka posiadająca plamy musi być w tych miejscach namydlona. A także oczyszczona z rdzy i swędr z owoców, o ile nie zostało to dokonane przed umieszczeniem danej sztuki bielizny w „brudach".

Bieliznę w kotle zalać należy letnią wodą. Gotować bieliznę trzeba wolno, co najmniej godzinę od zagotowania, pod szczelną pokrywą, aby została ona poddana jak najlepszej dezynfekcji.

Spierać bieliznę z gotowania trzeba w mocno gorącej wodzie, a potem płukać dwa razy również w gorącej wodzie, do której dobrze jest dodać ½% boraksu lub sody. Jeśli można, dobrze jest również, pozostawić odepraną bieliznę znów na całą noc w wodzie.

Chlorowanie bielizny jest bardzo szkodliwe i przy dobrym jej utrzymywaniu całkowicie zbędne.

Farbkowanie można stosować co drugie, trzecie pranie, no i tylko tej części bielizny, która jest nieco starsza, a przez to i pożółkła.

Krochmalenie jest stosowane obecnie wyłącznie dob ielizny osobistej męskiej sztywnej i półsztywnej. Poza tym krochmalenia się unika, ponieważ krochmal nadaje bieliźnie jedynie *pozory* świeżości i trwałości, a w istocie rzeczy jest środkiem obniżającym wartości higieniczne czystej bielizny, ponieważ czyni ją niechłonną i nieprzewiewną.

Bielizna *rozwieszana* musi być doskonale wyżęta i roztrzepana. Nie przesuszona winna być zdjęta i *złożona do magla*. Staranne złożenie bielizny znakomicie ułatwia *prasowanie*. Niemniej prasować bieliznę należy wszystką, zarówno osobistą jak pościelową, stołową, ręczniki itp., ponieważ przez prasowanie bielizna również podlega dezynfekcji.

Warunkiem pierwszorzędnej wagi jest specjalny, idealnie czysty prasowak rozpostarty na desce i pokryty białą lnianą powłoką. Zresztą o przyrządach do prania pomówimy w ogólnym dziale omawiającym narzędzia pracy w gospodarstwie domowym. Nadmienić jeszcze należy, że przy praniu dokonywanym w domu specjalną uwagę trzeba zwrócić na walkę z *parą*, która wypełnia nie tylko kuchnię, ale przedostaje się do całego mieszkania.

W kuchni trzeba urządzić odpływ pary górą, przez otwarcie stałej szpary w oknie i zasłonięcie jej np. kocem. W ten sposób dołem będzie przedostawać się powietrze z zewnątrz, a górą będzie z kuchni uciekać nadmiar pary. Trzeba też przeciwdziałać tworzeniu się pary, przez: 1) częste zalewanie gotującego się kotła odrobiną zimnej wody, 2) szczelne przykrywanie kotła pokrywą, wreszcie, przy wykładaniu bielizny z gotowania na balię, należy mieć przygotowane szmaty czyste zmaczane w zimnej wodzie, którymi bieliznę się okrywa.

Musimy też pamiętać, że bielizna lubi „zaparowywać", czyli zachowywać długo wilgotność. Dlatego też bieliznę całkowicie wykończoną i uprasowaną chowamy do bieliźniarki dopiero na dzień następny, aby uniknąć wilgotno-stęchłego zapachu, który towarzyszy wielu szafom z bielizną, a potem i ludziom noszącym źle konserwowaną bieliznę.

Maria Ankiewiczowa

Odżywianie i składniki pokarmowe

Jak już wspominałam na początku, unikać będziemy roztrząsań naukowych, które zajęłyby dużą czasu, obciążyły pamięć, a dla niektórych mniej przygotowanych osób mogłyby nawet być za ciężkie. Należało wprawdzie kilka słów powiedzieć o składnikach pokarmowych, aby gospodynie zrozumiały, że sprawa odżywiania nie jest wcale taka prosta i że należy jej poświęcić wiele uwagi.

Często w sprawie wychowania dzieci i odżywiania słyszy się zdania starszych ludzi, że dawniej nie zwracano uwagi na te rzeczy i było dobrze. Otóż właśnie że nie było dobrze, tylko się z daleka tak wydaje. Zapewne, że w epoce dostatku łatwiej się było dobrze odżywiać, bo jeśli nawet dobór i przygotowanie potraw było sprzeczne z zasadami dietetyki, to za to ilości i gatunki mogły sprawić, że w rezultacie ten, kto miał na to i jadł łyżkami masło, owoce i tp., odżywiał się nieźle.

Faktem jest jednak, że od czasu baczniejszego zwrócenia uwagi na odżywianie zmniejszyła się umieralność niemowląt, średni wiek ludzki powiększył o kilka lat, mniej się spotyka krzywicy. Tylko dawniej, kiedy jedna kobieta miewała dwanaścioro i więcej dzieci, śmiertelność jakkolwiek niewątpliwie bolesna, wydawała się niemal konieczna, dziś przy zmniejszonej liczbie urodzin, śmiertelność taka byłaby klęską społeczną.

Nie oglądajmy się tedy na ubiegłe czasy, ale starajmy czerpać z wiedzy obecnej, która stoi dla nas otworem i z radą pośpiesza.

Gospodyni wie już zatem, że, prócz wody, potrzebny jest w pokarmach tłuszcz, białko, węglowodany, sole mineralne, witaminy. Niestety, składniki te są tak rozdzielone, że niezmiernie trudno wyliczyć ile i czego musimy spożyć, aby mieć dosyć energii, rozwijać się, nie obciążyć nerek ani serca, mieć dobre zęby i t. d. i t. d.

W Lidze Narodów cały zespół uczonych pracuje nad zestawieniem tablic pomocniczych, u nas Instytut Higieny uczynił w tej mierze bardzo wiele, kombinując jadłospisy i czyniąc odpowiednie wyliczenia, ważne tam zwłaszcza, gdzie idzie o tanie wyżywienie masowe.W przeciętnym gospodarstwie, jeżeli zachowamy pewne normy tłuszczu, białka i t. p., zastosujemy się w wyborze potraw do grup, które w przyszłym numerze podamy, wprowadzimy możliwie wielką rozmaitość, możemy liczyć na to, że rodzinę naszą wyżywimy odpowiednio.

Ponieważ wyliczenie absolutnie dokładne na głowę jest niesłychanie trudne, nie można podać jednej miary nie tylko dla wielu osób ale nawet dla dwóch żyjących w tych samych warunkach, jednego wieku, wagi i wzrostu, bo jeszcze każdy organizm inaczej korzysta z posiłków, inaczej je trawi i wyzyskuje.

Znamy wszyscy ludzi, którzy mało jedzą, a wyglądają dobrze i na odwrót.

W organiźmie ludzkim pracują przy przerobie pokarmów rozmaite soki, które ten pokarm odpowiednio przetrawiają z węglowodanów wytwarzając cukier, z nierozpuszczalnych tłuszczów przetwarzając mydła, które są już rozpuszczalne i t. d. Nie dość tedy że wprowadzimy do organizmu odpowiednie pokarmy, muszą i owe soki trawienne występować w odpowiednich ilościach, aby pożywienie poszło rzeczywiście „na zdrowie".

Toteż należy zwrócić baczną uwagę na to z jakim skutkiem spożywamy posiłki i jeżeli, mimo obfitego pożywienia, nie widzimy aby odżywianie dawało odpowiedni rezultat, należy zwrócić się do lekarza.

Mamy już wiele preparatów, które nie są właściwie lekarstwem, za jakie je często uważamy, są to prostu te soki, jakich w naszym organiźmie aparat trawienny wyrabia za mało i które można w ten sposób uzupełnić, tak jak mamy również preparaty o czym już zresztą była mowa, które dostarczają organizmowi soli czy witamin, których spostrzegamy niedobór.

Równowaga między dowozem pokarmów a trawieniem jest bardzo ważna. toteż nie można samowolnie posiłkować się preparatami, stosując je na chybił na trafił, bo zamiast poprawić odżywianie, możemy naruszyć równowagę.

Człowiek cierpiący musi się kierować wskazówkami lekarza, ludzie zdrowi, którym warunki finansowe pozwalają na dostateczne wyżywienie, o ile zachowują pewne wskazówki jakie niebawem podamy, mogą się bez trudu dobrze odżywić, ludzie niezamożni zaś muszą tej sprawie poświęcić dużo troskliwości, mają bowiem szereg tanich a cennych produktów, ale je na ogół przyrządzają w sposób odbierający im połowę wartości.

A. W.

Teoria dekoracji potraw

Przed wydaniem potraw na półmiskach z kuchni, dekorujemy je, aby przez działanie na zmysł wzroku, pobudzić apetyt u spożywających posiłek.

Jedzenie powinno służyć nie tylko do wyżywienia — trzeba, by dawało również zadowolenie estetyczne; zresztą dążenie do ułatwienia i uprzyjemnienia życia, nie jest rzeczą nieetyczną, przeciwnie, jest raczej wynikiem ciągłego rozwoju fizycznego i duchowego człowieka.

Stosowanie dekoracji wykazuje pewną dążność do podniesienia sztuki zdobniczej i strony estetycznej w przemyśle gastronomicznym. Toteż, o ile dom prywatny, pensjonat lub restauracja, są dobrze i fachowo prowadzone, można zaobserwować dużą dbałość w przygotowaniu, wykończeniu i dekoracji potraw. Sława wielu restauracji, barów i pensjonatów, buduje się często na kunszcie umiejętności aranżowania potraw i nakrycia stołu.

Dużej staranności wymaga należyte przygotowanie i odpowiednie rozmieszczenie potraw na półmiskach, gdyż zasadniczym warunkiem eleganckiego podania, jest niewymyślne ozdabianie półmiska, lecz ładne i pobudzające apetyt ułożenie; najlepsze nawet potrawy (np. mięsne) źle potranżerowane, tracą na swej wartości, natomiast mniej kosztowne lecz zachęcająco ułożone, odpowiednio użyte i dobrze wzajem zestawione, skromnie i lekko przybrane, wywołują lepsze wrażenie i pożądany efekt.

Wyobrażenia o pięknie ulegają stale pewnym modyfikacjom i wysubtelnieniom, które z natury swojej prężności ogarniają wszystkie przejawy życia ludzkiego, a więc i sztuki, której dalszą odnogą jest dekoracja wnętrz i potraw. Zatem i ona podlega tym samym, co i sztuka prawom i wymogom.

Celowość, harmonijność i prostota, uznane powszechnie za czynniki wysoce artystyczne, święcą tryumfy na współczesnym polu dekoracyjnym. Formy plastyczne dekoracji zaś są wyprowadzane z potrzeb życiowych, przy użyciu odpowiedniego materiału i posługiwania się odpowiednimi narzędziami, oraz wykonane wypróbowaną techniką.

Pomimo dużego dziś dorobku motywów dekoracyjnych trudno jest jednak stwarzać jakieś recepty na takie czy inne rozwiązanie dekoracji, gdyż zależnym to jest od wielu czynników, a więc dla kogo i gdzie je wykonywamy, w jakiej porze roku, jakimi zasobami materialnymi dysponuje się, w jakich warunkach itp.

Dla ogólnej tylko orientacji przytacza

się poniżej różne, teoretycznie ujęte wskazania dekoracyjne.

Najefektowniejszymi środkami w kompozycji plastycznej dekoracji jest kontrast, który bywa zasadniczo poczwórny:

I. Kontrast wielkości np. na powierzchni dużej ryby, pokrytej majonezem, umieszcza się maleńkie grzybki, lub kaparki, akcentując w ten sposób jej grzbiet.

II. Kontrast kierunkowy przy dekoracji tortów, mazurków (zastosowany także przy dekoracji stołów), daje również dobre rezultaty, np. linie krzywe i proste, albo pionowe i poziome, lub skośne, stwarzają przy odpowiednim ujęciu pożądany efekt.

Poza tym, dla uzyskania kontrastu kierunkowego, półmisków z mięsem na stole, nie układa się jeden obok drugiego, lecz obok ustawić sosjerkę, albo salaterkę z sałatą.

III. Kontrast fakturowy, czyli powierzchni, polegający na użyciu odmiennych materiałów dekoracyjnych np. matowych przy powierzchniach lśniących, chropowatych przy gładkich, które spotykamy np. przy dekoracji tortów, mających gładką powierzchnię a obsypanych grubo tartą lub siekaną czekoladą albo siekanymi migdałami.

IV. Kontrasty barwne, opierające się na doborowym zestawieniu kolorów, podkreślających jeszcze dobitniej potrawy ułożone na półmiskach.

Ażeby przy dekoracji uniknąć zlewania się kolorów potraw, wprowadza się kontrastowe barwy, co nadaje potrawom wygląd pociągający i apetyczny.

Np. wędliny udekorowane pomidorami (czerwień) bledną, natomiast z kolorem zielonym, są czerwieńsze i apetyczniejsze.

Konfitury jako dekoracja jasnych potraw, kremów, tortów itp. podkreślają zasadniczą barwę danej potrawy.

Na poważne przyjęcia wprowadzamy kontrastów mniej — na zabawy więcej.

Omówiwszy podstawowe reguły dekoracji potraw, przystępujemy do szczegółowego omówienia:

1) dekoracji półmisków z potrawami gorącymi;

2) dekoracji półmisków z zimnymi potrawami (oraz półmisków bufetowych).

3) dekoracji tortów, ciast i owoców.

Zależnie od rodzaju uroczystości, czy też kategorii pensjonatu, lub hotelu, dekoracja półmisków będzie wystawniejsza, lub skromniejsza, nigdy jednak nie przeładowana. Przeładowanie form i różnych efektów w aranżowaniu potraw, to błąd początkujących, którzy nie zdają sobie sprawy z tego, że bogactwo plastyczne polega na umiejętnym wyborze pewnych tylko elementów, ich proporcji i układzie, a nie na nadmiernej ilości składników.

Dekorując półmiski, należy wziąć pod uwagę porę roku z odpowiednim doborem barw dekoracyjnych również i odpowiedni materiał zdobniczy, nadający się do danej potrawy, np. do śledzi, ryb i zimnych mięs, używać dodatków ostrych, jak: cytryna, grzyby, jaja, sałata zielona, cebula, pomidory, chrzan strugany, ogórki kiszone.

Jako materiał dekoracyjny, mogą służyć tylko części jadalne:

1) zielone liście sałaty, pietruszki, selerów, rzeżuchy, jarmużu, koperku, szczypiorku itp.

2 z jarzyn: pikle jarzynowe, marchew, kalafiory, szparagi, kalarepka, krajane ozdobnie, pomidory, grzyby, ogórki, rzodkiewka, groszek zielony, kaparki, cebula;

3) nadto kawior czerwony lub czarny, galarety mięsne i rybne, jaja, szyjki rakowe itp.;

4) z owoców: pomarańcze, cytryny, ananas, śliwki, winogrona, oliwki;

5) różne dekoracje z ciasta francuskiego, babeczki z ciasta kruchego, opiekanki z bułki, koszyczki z kiełbasy lub ziemniaków w różnych postaciach.

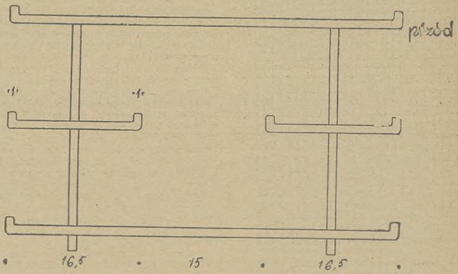
Potrawy gorące należycie rozmieszczone na ogrzanych półmiskach dekoruje się w ostatniej chwili przed wydaniem, aby ich nie ostudzić. Szybko, oszczędnie i efektownie wypada dekoracja liśćmi sałaty zielonej, pietruszki, jarmużu, brukselki czy porów, którym w razie zwiędnięcia lub zżółknięcia, przywraca się świeży kolor przez zalanie ich wrzącą, osoloną wodą, a po wyjęciu wkłada się je natychmiast do zimnej wody, a następnie używa do dekoracji.

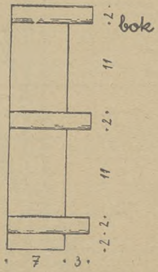
Niektóre gorące mięsa (np. rumsztyki), ozdabia się masłem sardelowym, umieszczając je na plasterkach cytryny. Tego rodzaju dodatek podnosi smak mięsa. Mięsa z rusztu i smażone pokrywa się zazwyczaj przed wydaniem sporymi kawałkami ozdobnie krajanego masła deserowego. Jeżeli na jednej salaterce podaje się równocześnie kilka gatunków jarzyn, to oddziela się je paskami jarzynowymi lub z ciasta andrutowego, np. bukiet z jarzyn, sałaty surówkowe lub inne.

Jarzyn nie krasić na półmiskach, lecz podawać z kawałkiem ozdobnie, krajanego masła deserowego.

Przy nakładaniu mięs i innych potraw winno zwracać się uwagę na to, aby nie przeładowywać półmisków, a brzegi pozostawić wolne dla dekoracji i na tzw. garnitury z jarzyn, ziemniaków itp.

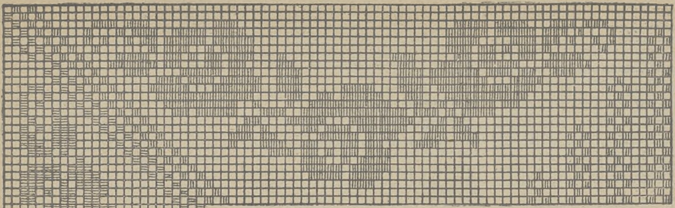
(D. c. n.) *M. Słomkówna*

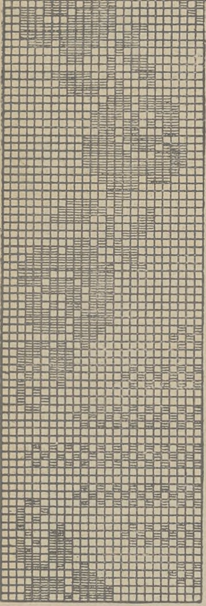






półeczka na kaktusy.





Wstawki szydełkowe do serwetek i bielizny pościelowej

(Patrz str. 29)

Technika szydełkowa jest jedną z najłatwiejszych, już małe dziewczynki pod kierownictwem matki czy starszej siostry potrafią pracować szydełkiem, można więc śmiało twierdzić, że jest bodaj najwięcej rozpowszechniona.

Prócz łatwości techniki można popularność prac szydełkowych uzasadnić jeszcze i tym, że posiadają one wprost nieograniczoną trwałość. Idąc zatem po linii zainteresowań Czytelniczek, podaję dziś wzory wstawek, które można stosować w dowolnych rozmiarach i rozmieszczeniu motywów tak do pościeli, jak do serwetek. Wzór jeden i drugi można robić tak długi jak tylko się zechce, jednakże z uwzględnieniem jednego całego motywu. Można też z jednego lub drugiego wzoru użyć tylko motywy narożnika na jaśki i t. p., jak pokazują ryciny. W razie potrzeby można resztę długości wykonać bez wzoru samą tylko kratką.

Podany schematyczny wzór należy odczytywać tak, że jedna kratka pusta składa się z 2 oczek łańcuszka i jednego słupka wysokiego, kratki wypełnione zaś wykonuje się tak, że w miejsce dwu oczek łańcuszka wstawia się dwa słupki wysokie, tym samym na jedną kratkę wypełnioną składają się trzy słupki wysokie.

Jako przejście z jednego rzędu do drugiego robi się w miejsce pierwszego słupka 3 oczka łańcuszka.

Kierunek rysunku kratek wypełnianych ma znaczenie dla kierunku słupków, wynika więc z tego, że wstawkę o motywach różyczek pracuje się w okrąg z dodawaniem kratek w narożnikach. Zakreskowanie w partii narożnikowej biegnie tam w dwu kierunkach, tak samo też będą biegły słupki, gdyż jak objaśnia rysunek II w pierwszym rzędzie ponad łańcuszkiem podstawy umieszcza się obok siebie dwie kostki wypełnione, przedzielając je 5 oczkami łańcuszka. W następnych rzędach ponad tymi pięciu oczkami łańcuszka tak samo robi się dwie kratki wypełniane i przedzielone znów 5 oczkami łańcuszka. W następnych rzędach ponad tymi pięciu oczkami łańcuszka tak samo robi się dwie kratki wypełnione i przedzielone znów 5 oczkami łańcuszka. W każdym więc rzędzie ilość kratek powiększa się o dwie kratki na jednym boku.

Jeżeli zatym z wzoru tego zechcemy zrobić czworobok, jak na poduszce drugim wzorem, wtedy należy pracować w okrąg, dla poduszki zaś o czterech narożnikach robi się nawrotami wzdłuż wstawki, rozpoczynając na podstawie łańcuszka.

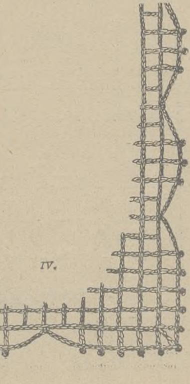
Potrzebną ilość oczek tego łańcuszka trzeba sobie przed rozpoczęciem dokładnie obliczyć. Na jeden motyw potrzeba zrobić 73 kratek zatem 73×3 oczek łańcuszka. Mimo obliczenia, lepiej jednak zrobić łańcuszek nieco dłuższy, rozpocząć od strony szydełka wzór, a w końcu niepotrzebny koniec obciąć i zaszyć. Zwracam uwagę na to, że w narożnikach oczek przybywa, tam więc nie można na motyw obliczać 73 kratek, lecz 15 kratek mniej.

Obliczając długość potrzebną wstawki, należy jeszcze wziąć pod uwagę i to, ile też cm będzie mierzył ten lub ów motyw, ale to w zupełności zależne będzie od grubości użytej nici. Grubości nici nie podaję celowo, gdyż przy zdobinach na serwety z grubszego płótna użyć można nici grubszej, do serwetki małej lub do bielizny pościelowej właściwsza będzie wstawka wykonana z nici cieńszej. Tak więc numeracja nici wahać się może między numerem 60 a 100.

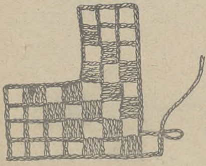
III.

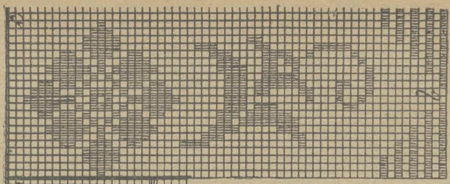
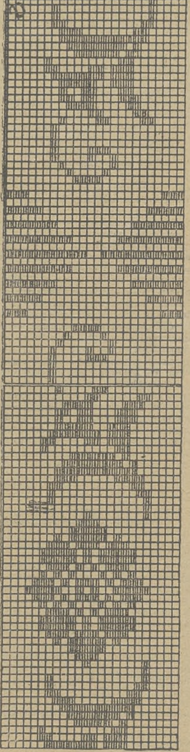


IV.



II.



Przy użyciu n-ru 100 trzy kratki mierzą 1 cm, proszę więc na podstawie powyższych danych obliczyć potrzebną długość łańcuszka podstawy

Wstawkę o motywach stylizowanych robi się w poprzek, pracując nawrotami po prawej i lewej stronie roboty. Robotę rozpoczyna się na podstawie łańcuszka szerokości wstawki, w tym wypadku więc na 24 kratkach, czyli 72 oczkach łańcuszka z dodaniem 5 oczek łańcuszka jako przejście na pierwszą kratkę. Pierwszy zatem słupek wypada w szóste oczko od strony szydełka.

Początek wzoru wypada w punkcie a, jeżeli zechcemy ją robić w czworobok. Bok pierwszy robić więc do potrzebnej długości i zakończyć narożnikiem od punktu b. do c. — lecz pracować bok tylko do grubej linii. Nowy bok rozpoczyna się na podstawie gotowego już narożnika. Ostatni narożnik zeszywa się z początkiem roboty. Jeżeli mamy tworzyć tylko narożnik, wtedy wstawkę rozpoczyna się od strony b, powtarzając wzór dowolnie.

Gotową wstawkę wszywa się sposobem objaśnionym rysunkowo do płótna. Rysunek a. pokazuje prawą stronę, rysunek b. zaś stronę lewą roboty. Należy więc nasamprzód nafastrygować wstawkę tuż po linii jej brzegu na prawą stronę płótna, po czym z lewej strony roboty przeciąć płótno na jakie 1,5 cm od brzegu, czyli widoczniej po lewej stronie fastrygi. Po przewinięciu wystającego skrawka aż do linii fastrygowania, szyć gęsto ściegiem okrętkowym, chwytając równocześnie brzeg wstawki i wywinięty podwójny brzeg płótna. Na ostatku wystające skrawki płótna obciąć na 1 mm przy linii przyszycia.

Jeżeli zechcemy bieliznę dodatkowo zdobić mereżkami, należy wstawkę wszywać ściśle wdłuż nitki tkaniny, ew. dla zaznaczenia kierunku wyciągnąć w miejscu nafastrygowania jedną nitkę.

O ile wstawki te zechcemy użyć jako obszycie brzegu bez lamowania ich płótnem, wtedy należy je obszydełkować wokół ząbkami pokazanymi na rycinie. Wykończenie pod cyfrą 4 ozdobiono pikotkami.

Z. Sowińska.

Lekkie audycje artystyczne w Polskim Radio

Są dwa rodzaje sztuki: jedna której trzeba słuchać z natężeniem, z przymkniętymi oczyma — i z uwagą starać się ją zrozumieć, druga zaś to ta, która wpada nam przemocą do uszu, nie pozwalając na żadną myśl i zastanowienie się, daje się odczuć i zrozumieć już w tym momencie, kiedy doszła do naszej świadomości.

W programie radiowym mamy rozległą dziedzinę, w której reprezentowany jest ten drugi rodzaj sztuki, a mianowicie lekkie audycje muzyczno-słowne, skecze, monologi i dialogi humorystyczne, podwieczorki przy mikrofonie, operetki radiowe i t. d. Wszystko to służy, dzięki staranności, z jaką radio dobiera autorów, teksty i wykonawców, nie tylko do udostępnienia rozrywki szerokim rzeszom słuchaczy, ale również do podniesienia ich smaku, do stopniowego zachęcania do twórczości poważniejszej.

Niektórzy patrzą na tę gałąź sztuki z ironią i twierdzą, że nie zasługuje ona na tu miano, ale nie mają słuszności, gdyż lekkie utwory artystyczne są taką samą sztuką, jak utwory o charakterze poważniejszym.

Do czołowych utworów lekkiej sztuki radiowej należy skecz, będący poza tym najpopularniejszą obecnie audycją literacką lekkiego autoramentu.

Skecz wywodzi się z Anglii, skąd w niezwykle szybkim czasie przeniósł się na kontynent europejski, a po tym rozpowszechnił się po całym świecie.

Budowa skeczu jest najprostsza jaką sobie można wyobrazić: cieniutki wątek myśli, jakieś najprostsze zdarzenie z życia codziennego — wszystko to żyje i porusza się w skeczu kończącym się z reguły efektowną pointą.

W programach Polskiego Radia skecz jest utworem bardzo często reprodukowanym przed mikrofonem, zwłaszcza jako urozmaicenie dłuższych audycyj muzyczno-słownych.

Drugim najważniejszym z kolei gatunkiem audycyj lekkich są takie audycje, jak Ta-joj, Wesoła Syrena, Kukułka Wileńska i cały szereg innych. Audycje te łączą wszystkie możliwe rodzaje literackiej i muzycznej lekkiej muzy, dzięki czemu znajdują u słuchaczy Polskiego Radia stałe zainteresowanie, a często i naśladownictwa radiofonii zagranicznych.

Osobno wspomnieć należy o kabarecie radiowym, którego próby robione były w wielu rozgłośniach, a przede wszystkim w Warszawie. Tutaj mamy już treść łączącą razem całość złożoną z lekkich utworów muzycznych. Nie ma tutaj zresztą bynajmniej przewagi jednego elementu nad drugim, a raczej widzimy tendencję do utrzymania harmonii między pierwiastkiem literackim i muzycznym w audycji.

Zarówno jedne audycje jak i drugie mają charakter obyczajowy, co pozwala — pod maską lekkości i niefrasobliwości — przeprowadzić nieraz myśl głębszą, nie pozbawioną często znaczenia społecznego.

Do lekkich audycyj artystycznych zaliczyć też trzeba operetki radiowe, które ostatnio są z reguły radiofonizowane dzięki czemu ich kształt radiowy pozbawiony został tych wszystkich śmieszności, które często rażą na scenie i co spowodowało, że są to audycje nie tylko znośne, ale i bardzo pożądane przez wielu słuchaczy.

To wszystko, co w radio jest lekkim, przyjemnym, pogodnym, miłym, to co urozmaica nam godziny słuchania radia, to wszystko należy do potężnej całości lekkich audycyj Polskiego Radia zarówno muzycznych jak i literackich, najbardziej lubianych przez słuchaczy.

Paprocie w mieszkaniu

Paprocie są na ogół bardzo lubiane i chętnie trzymane w mieszkaniach, dostarczają dużo zieleni, są więc szczególnie przydatne do obsadzania żardinier, koszy kwiatowych, będąc przy tym nieocenione do cięcia przy układaniu bukietów, lub wieńców. Paprocie hodowane u nas w doniczkach,pochodzą z krain podzwrotnikowych, gdzie rosły w ciepłych i wilgotnych lasach. Dlatego też, chcąc wyhodować prawdziwie ładne egzemplarze, trzeba paprociom stworzyć warunki jak najbardziej zbliżone do tych, do których przystosowała je natura, a więc przede wszystkim kłaść główny nacisk na staranne podlewanie i zraszanie, oraz chronić od bezpośredniego wpływu promieni słonecznych.

Nie wszystkie z paproci doniczkowych nadają się do trzymania w mieszkaniu, większość z nich rozwija się dobrze tylko w cieplarniach, gdzie panuje stale temperatura dość wysoka, jednocześnie z dużą ilością pary wodnej w powietrzu — ta atmosfera ciepła, duszna i przepojona wilgocią jest właśnie dla wielu paproci najodpowiedniejsza. W mieszkaniach, jak wiadomo, rzadko podobne warunki się trafiają i nie powinny się trafiać, jako zupełnie niezdrowe dla ludzi.

Do najlepiej udających się w mieszkaniu paproci należy Nephrolepis. Nadzwyczaj dekoracyjna o długich liściach, rozłożonych w pióropusz i częściowo zwieszających się, kształtuje się bardzo malowniczo, szczególnie, gdy ustawiona jest pojedyńczo i gdzieś wyżej, np. na jakimś słupku.

Nephrolepisy rosną bardzo szybko, rozrastają się silnie i w prędkim czasie zapełniają liśćmi całą doniczkę. Oprócz zastosowania w mieszkaniu, bywają też Nephrolepisy hodowane w szklarniach wyłącznie w celach handlowych, jako materiał, dostarczający dużo zieleni do cięcia, która znajduje potem ogromne zastosowanie w bukieciarstwie. Nephrolepis posiada dużo odmian, różniących się między sobą głównie wzrostem i ząbkowaniem liści, ale najpiękniejsza i najczęściej uprawiana jest odmiana bostońska — Nephrolepis bostoniensis.

Drugą ładną odmianą, starszą już i wypróbowaną jest Nephrolepis Piersoni, której ulistnienie jest w najwyższym stopniu pierzaste, o budowie lekkiej i delikatnej. Nephrolepis rozmnaża się bardzo łatwo przy pomocy dzielenia. Paproć ta tworzy dużo korzeni napowietrznych, które się rozkładają na powierzchni doniczki. Po zetknięciu z ziemią zakorzeniają się i wydają nowe roślinki, które możemy odcinać i oddzielać, sadząc samodzielnie do nowych doniczek. Jeżeli natomiast młode sadzonki pozostawiać przy starszej roślinie rozrosną się w doniczce, tworząc silne zagęszczenie. Gdy chcemy spowodować szybkie i lepsze przyjęcie się sadzonek, to wskazane jest doniczki ze świeżo posadzonymi ustawić w jak najcieplejszym miejscu, a ile ma się do rozporządzenia, to najodpowiedniejszy będzie ciepły inspekt, lub szklarnia.

Przy rozmnażaniu Nephrolepisów na większą skalę — handlowo, aby pobudzić je do wydania dużej ilości rozłogów z sadzonkami, starsze rośliny mateczne wysadza się wiosną na parapety w szklarni w pulchną, torfową ziemię. Jeśli dookoła każdego egzemplarza jest dużo wolnego miejsca, to rozłogi, ścieląc się swobodnie po ziemi, wydadzą dużo nowych sadzonek.

Przy sadzeniu sadzonek do doniczek używa się ziemi liściowo - wrzosowej z domieszką 1/3 ziemi darniowej z piaskiem. Dobierając ziemię, staramy się ją najbardziej upodobnić do takiej gleby, jaką paprocie, dziko rosnące, znajdują w lesie.

Główne zasady pielęgnowania paproci w mieszkaniu polegają na tym, żeby dostarczać im ciepło, oraz odpowiednią ilość wilgoci, zarówno przez podlewanie, jak i spryskiwanie. Pożądanym byłoby spryskiwać paprocie dość często, np. dwa razy dziennie, używać do tego trzeba bardzo drobnego rozpylacza, ażeby woda nie osiadała zbyt dużymi kroplami i nie powodowała w następstwie zagniwania łodyżek. Paprocie trzymane za sucho nieraz bywają opanowane przez pasożyty, z których najczęściej spotyka się mszyca tarczowa. Walcząc z tą mszycą, trzeba przede wszystkim starać się oczyszczać roślinę mechanicznie z przyczepionych tarczek przy mocno ząbkowanych i karbowanych liściach u paproci nieraz bywa to dość trudne, pozostaje więc zmywanie roślin odwarem tytoniowym i szarym mydłem.

Wszystkie paprocie nie lubią zbyt ostrego oświetlenia, a szczególnie słońca, dlatego też musimy je umieszczać w pokojach, gdzie dochodzi tylko światło rozproszone. Okna północne będą bardzo odpowiednie do stawiania na nich doniczek z paprociami.

Piękną paprocią, którą jednak w warunkach mieszkaniowych bardzo ciężko utrzymać, jest Adianthum. Wymaga ogromnie dużo ciepłej wilgoci tak, że najodpowiedniejszym dla niej miejscem jest cieplarnia. Spotyka się Adianthum bardzo często przy dekoracji bukietów podczas zimy tak, że warto o niej wspomnieć.

Adianthum ma listki o barwie żywej, jasnozielonej, osadzone na cienkich łodyżkach ciemnych, prawie czarnych, lśniących jak drut. Ścięta w bukietach przetrzymuje się długo, zachowując swój piękny, jasnozielony kolor.

Ze wszystkich odmian Adianthum najwytrzymalsza jest Matador, znosząc dobrze zarówno zmiany temperatury, jak i wilgotności. W zimie rośnie nawet przy 15°C. Tę więc tylko odmianę Adianthum można polecić do wypróbowania w hodowli mieszkaniowej. Za to zupełnie dobrze rozwija się w mieszkaniu trzeci rodzaj paproci — Pteris, zajmując pod względem wartości zdobniczej i handlowej następne miejsce po Nephrolepis i Adianthum.

Odmiana Pteris serrulata cristata tworzy najładniejsze formy. Ma wąskie, rozdzielone liście, silnie postrzępione, barwy jasnozielonej, gałązki wiotkie, dochodzi do 80 cm wysokości. Pteris jest specjalnie wytrzymała na niską temperaturę, zarówno w mieszkaniu, jak i w szklarni zimnej, znosi nawet 5°C. Przeciętna jednak temperatura, w jakiej dobrze rośnie w zimie jest 12—18°C. Pterisy trzymane za ciepło łatwo chorują i podlegają różnym grzybkom. Nie wymagają tak częstego skrapiania, jak Nephrolepisy, zraszać je należy tylko w czasie dni pogodnych i gorących.

Zarówno Pteris jak i Adianthum rozmnaża się przez siew. Adianthum można rozmnażać także dzieląc, ale prawdziwie ładne okazy dostaje się tylko z siewu. Siew paproci jest dosyć trudny. Jak wiadomo, paprocie są roślinami zarodnikowymi, które nie wytwarzają nasion tylko zarodniki, umieszczone w zarodniach na spodniej stronie liści. Dojrzałe zarodniki wysypują się w postaci pyłku i na wilgotnym podłożu kiełkują, tworząc tzw. przedrośle, które jest małą roślinką, złożoną z jednego listeczka.

Na przedrośla znajdują się rodnie i plemnie, jest to pokolenie paproci płciowe, które dopiero po zapłodnieniu wyda pokolenie bezpłciowe, czyli właściwą paproć. Wyprowadzenie paproci z siewu jest dosyć uciążliwe, wykonać je można tylko w szklarni w dość wysokiej temperaturze. Wysiewa się zarodniki w styczniu, a dopiero we wrześniu małe wyprodukowane paprocie sadzi się do doniczek. Ponieważ dla przeciętnego amatora kwiatów wysiewanie paproci jest niedostępne, pomijam więc bliższe szczegóły tej czynności.

Stosunkowo mało znane i rozpowszechnione są paprocie wijące, które nadają się do przykrycia ścian, lub słupów w miejscach zacienionych, a także używane bywają jako rośliny amplowe do wiszących koszyków, lub wazonów. Znoszą doskonale niską temperaturę. Z tej grupy paproci w mieszkaniu czuje się dobrze i wspaniale rozwija się odmiana — Lygodium japonicum.

Inż. Janina Honczarenkowa

Do wszystkich pań domu

Nie przystąpiliśmy jeszcze w naszym dziale gospodarskim do omawiania spraw budżetu, rachunków i t. p., trudno jednak nie zwrócić już obecnie uwagi Pań Gospodyń na pojawienie się wydawnictwa, które z punktu widzenia praktycznej pani domu zasługuje na szczególną uwagę.

Nakładem K.K.O. m. st. Warszawy wyszedł świeżo podręcznik p. t. „Budżet i Rachunkowość domowa", którego zadaniem jest ułatwienie paniom prowadzenia rachunków gospodarstwa domowego. Na temat konieczności prowadzenia rachunków będziemy jeszcze później obszerniej mówili, musimy jednak już dziś zauważyć, że bez racjonalnie prowadzonych rachunków nie może być mowy ani o rozumnej oszczędności ani o celowym wydatkowaniu pieniędzy. Toteż książka wydana przez K.K.O. m. st. Warszawy, a będąca w sprzedaży w Centrali K. K. O. przy ul. Traugutta 5 oraz oddziałach na Bagateli 14, Bielańskiej 8, Wolskiej 6 i Targowej 65, po niebywale niskiej cenie 20 groszy powinna się znaleźć w ręku każdej gospodyni. Ułożona jest jasno, prosto, zrozumiale i celowo.

Spełń nakaz serca i sumienia:

Złóż grosz ofiarny na Pomoc Zimową

Styczniowy Konkurs Rozrywek Umysłowych

W trzech najbliższych numerach naszego pisma, od niniejszego począwszy, ogłosimy jak w ubiegłych miesiącach — 9 zadań różnego typu. Termin nadsyłania rozwiązań z całego konkursu, upłynie 15 lutego r. b., przy czym można przesyłać jednorazowo rozwiązania zadań po wydrukowaniu wszystkich dziewięciu, należy jednak załączyć 3 kupony, lub kupony odpowiadające rozwiązaniom. Sz. Panie Prenumeratorki nie potrzebują nadsyłać kuponów, natomiast kupony te są wymagane od uczestniczek konkursu, które są tylko czytelniczkami, ale nie prenumerują naszego tygodnika. Nadsyłający przynajmniej trzy trafne rozwiązania brać będą udział w losowaniu nagród. Za trafne rozwiązania uważa się takie, w których podano ostateczny sens rozwiązania i jeśli są wyrazy pomocnicze, to wszystkie takie wyrazy — natomiast rysunki nie są konieczne. Rozwiązania należy nadsyłać pod adresem Redakcji z dopiskiem: „Rozrywki umysłowe", podając czytelnie imię, nazwisko i adres osoby rozwiązującej.

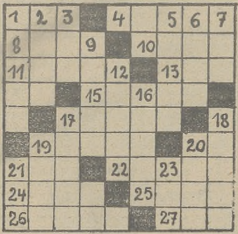
KRYPTOGRAM Nr 1

Z powyższych 12 wyrazów wybrać z każdego po 2 sąsiadujące litery, które utworzą rozwiązanie.

1. Obawa
2. Wmawiać
3. Myszka
4. Piętno
5. Szwecja
6. Osoba
7. Płomień
8. Wkład
9. Karabin
10. Panna
11. Warszawa
12. Lekarstwo

KRZYŻÓWKA Nr 2

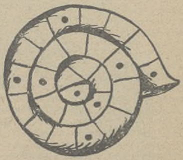
ul. p. Helena Trzoskowa, Gdynia.



Wyrazy poziome: 1. Ma każdy woźnica. 4. Obwód, dzielnica. 8. Bożek miłości. 10. Wskazówka postępowania. 11. Drogocenny naszyjnik. 13. Lekarstwo inaczej. 15. Płatne oklaski. 17. Oklaski inaczej. 19. Ogół czasopism i gazet. 21. Imię żeńskie zdrobniale. 22. Mała beczka. 24. Jedna z figur szachowych. 25. Ptak. 26. Staropolski zwrot do kobiety. 27. Wykonawca wyroków.

Wyrazy pionowe: 1. Ptak brodzący. 2. Mieszkaniec Afryki. 3. Dźwięk w muzyce. 5. „Bój" — inaczej. 6. Myśl, pomysł. 7. Jedna z najcięższych chorób. 9. Wyższe święcenie kapłańskie. 12. Oddział w szkole. 16. Wyższy stopień, wyższa płaca itp. 17. Wjazd, wejście. 18. Malarz polski 1853—1929. 19. Przestrzeń niezabudowana. 20. Napój. 21. Utwór poetycki. 23. Bieg myśli inaczej.

ŚLIMAK Nr 3



W pola rysunku wpisać dośrodkowo 7 wyrazów, w których ostatnia litera wyrazu jest początkową dla następnego wyrazu. Litery oznaczone kropkami dadzą rozwiązanie.

Znaczenie wyrazów: 1. Marynarka myśliwska. 2. Bożek miłości. 3. Drogocenny kamień. 4. Część ciała. 5. „Strzała" w języku obcym. 6. Środek opatrunkowy. 7. Istota bezcielesna.

Odpowiedzi Redakcji

DANIA Z KIEŁBASKAMI PAROWYMI

p. Z. Rz.

SAŁATA Z KIEŁBASKAMI

Prosi Pani o podanie sposobu aby pozostałe z kolacji zimne kiełbaski parowe zużytkować. Przede wszystkim jeżeli osiadł na nich tłuszcz, trzeba je przelać gorącą wodą i dać ostygnąć, następnie ładnie pokrajać w talarki grube na centymetr. Jeżeli mamy tych kawałków szklankę, dodamy dwie szklanki pokrajanych w drobną kostkę, ugotowanych ziemniaków oraz dwie łyżki siekanej cebuli oraz drobno pokrajany lub uszatkowany kwaszony ogórek. Oblać majonezem zaprawionym musztardą albo następującym sosem: Rozbić jedno żółtko z dwoma łyżkami wody, wstawić w rondelek z gotującą wodą i mieszać mocno aż zgęstnieje. Wyjąć, wlać łyżkę octu, łyżeczkę od kawy cukru, soli pół łyżeczki od herbaty, dodać 3—4 łyżki lekkiej musztardy, o ile za gęsty dolać trochę wody z octem, aby dało się polewać.

KIEŁBASKI Z FASOLĄ

Ugotować szklankę suchych ziarn fasoli (o ile możliwe namoczyć na noc), wkroić w to jeden lub dwa kwaszone ogórki, chwilę razem poddusić, dołożyć kawałek masła i wkroić kiełbaski.

*

Poza tym można także pozostałe kiełbaski wkroić w grochówkę, kapuśniak, barszcz lub zupę ogórkową.

ZNAK NA PORCELANIE

Znaku nadesłanego nie ma w żadnym katalogu, nie jest to zatem żadna z większych fabryk europejskich, mógł on się znajdować na porcelanie chińskiej, gdzie jest nieprzeliczona liczba znaków, a może był przy przerysowaniu zniekształcony.

Tytuły pism, książek i t. p. możemy podać listownie, w piśmie bowiem nosi to już charakter reklamy.

SZTUCZNE KWIATY

R. J. Z.

Jak zrobić sztuczne kwiaty można tylko objaśnić z pomocą rysunków, dlatego nie mogliśmy tego uczynić odręcznie. Postaramy się możliwie najprędzej dać odpowiedni artykuł.

Stałej Czytelniczce z Krakowa.

Broszurkę p. Albrechtówny można nabyć w Związku Producentów Warzyw — Warszawa, ul. Grójecka 95. Kosztuje 50 gr. + porto.

KREMOWAĆ FIRANKI

Kremowe firanki najlepiej w rozgotowanej cykorii. Odłamać z laski cykorię, po ugotowaniu przecedzić przez gałganek i watę, dobrać odpowiednio do potrzeby wodę. Kłaść do farbki firanki mokre, bo tylko takie równo przyjmą kolor.

OPIS SERWETKI ZE STRONY 5-ej

Serweta ozdobiona haftem i mereżką. 60 cm w kwadrat. Płaszczyzny pod haftem mierzą po 15 cm wzdłuż, a 13 wszerz. Motyw naturalnej wielkości na str. 16-ej. Przez wydłużenie pól pod haftem można serwetę powiększyć.

KUPON Nr 1 STYCZNIOWEGO KONKURSU ROZRYWEK UMYSŁOWYCH „PRAKTYCZNEJ PANI"

Odpowiedzi lekarskie

Udręczonej.

Dolegliwość taka jak Szanownej Pani, sklasyfikowana, prawdopodobnie przez lekarzy, jako „za mało soków w żołądku, a za wiele kwasów" wymaga leczenia klinicznego, ciągłej kontroli wydzielania soków i ich właściwości. Wydzielanie soków trawiennych można pobudzić przez zastrzykiwanie pewnych substancji, a w życiu codziennym przez podanie choremu jakiejś smacznej i estetycznie przyrządzonej potrawy. Gdy „ślinka idzie" na widok jakiegoś przysmaczka, zaczyna się wydzielać i sok żołądkowy w wzmożonej ilości. Kwasy można neutralizować przez różne leki.

Pani Eli z R.

Pisze Szanowna Pani, że nie jest chorą na żołądek, a jednak objawy podane w liście (ściskanie i ból w dołku, odbijanie, wymioty) przy braku innych objawów są niewątpliwie pochodzenia żołądkowego. Chodzi tylko o to czy podstawą tego cierpienia jest organiczna zmiana w żołądku, czy też wpływu nerwowe. Tę kwestję musi rozstrzygnąć lekarz (pożądane zbadanie kliniczne) i dopiero potem można ustalić po jakiej linii ma iść leczenie.

Odpowiedź na drugą kwestię poruszaną w liście otrzyma Szanowna Pani w dziale kosmetycznym.

Janinie z nad Prosny.

Maleńką można i trzeba wyprowadzać na powietrze, mimo kataru i pokaszliwania, naturalnie tylko przy dobrej pogodzie więc: temperatura do 8°C, brak silnego wiatru, powietrze względnie suche. Najgorszym dla dziecka jest silny wiatr, przy braku od dłuższego czasu opadów atmosferycznych. Wtedy bujają w powietrzu wraz z kurzem miliardy bakterii.

Kąpać można pod warunkiem, że pokój jest dobrze ogrzany i kąpiel trwa krótko. Naturalnie, gdyby katar u dziecka sprowadzał z reguły gorączkę i inne powikłania trzeba by zastosować leczenie i inne ostrożności.

Ze starszą córeczką trzeba by pójść do dentysty, by przepisał odpowiednie środki do pielęgnowania zębów, ale niezależnie od tego trzeba podawać jej pilnie actitran i preparat zawierający witaminę C (redoxon lub cebion), by wzmocnić zęby. Trochę to już późno, ale dużo jeszcze można zrobić. Wskazanem jest także, by jadła dużo owoców i jarzyn.

Odpowiedzi kosmetyczne

Antonina S-ka i koleżanki.

Interesuje panie sprawa, czy życie małżeńskie wpływa na wygląd kobiety, a szczególniej na stan jej cery.

Otóż — bezwzględnie tak.

Skóra nasza, jak czuła klisza fotograficzna, ujawnia wszystkie zachodzące w organiźmie przemiany, a szczególniej czynności gruczołów o wydzielaniu wewnętrznym, nie mówiąc już o wszystkich niedomaganiach organów wewnętrznych.

Jedynie wówczas, kiedy wszystkie czynności fizjologiczne odbywają się zupełnie normalnie — wszystkie organy funkcjonują sprawnie — skóra może być gładka, czysta i zdrowa. (Oczywiście, jeżeli jej nie zepsujemy sami nieodpowiednią pielęgnacją).

Organizm ludzki skonstruowany jest, jak zresztą wszystko w przyrodzie, bardzo precyzyjnie i wszystkie procesy fizjologiczne winny się w nim odbywać, jak w zegarku w ściśle określonym czasie.

W pewnym wieku organizm kobiety dochodzi do pełnego rozkwitu — dojrzewa — kobieta jest gotową do spełnienia przeznaczonej jej przez Stwórcę roli żony i matki. Jeżeli mimo pełni gotowości jej organizmu szereg względów i przyczyn powoduje, że kobieta roli tej nie wypełnia, odbija się to ujemnie na jej stanie zdrowia zarówno fizycznym jak psychicznym, a wszystkie te przemiany wpływają na stan skóry i ogólny wygląd kobiety.

W życiu człowieka, niestety, prawa natury nie zawsze mogą być wykonywane, ale aby nie przyniosło to uszczerbku naszemu samopoczuciu moralnemu i fizycznemu, musimy po prostu ilość energii wyprodukowanej przez organizm dla pewnych celów, skierować na inne tory. Może to być czysto fizyczna dziedzina sportu; może być intelektualna praca naukowa, która pochłonie wszystek nasz czas i siły; może być w dziedzinie doznań uczuciowych — praca dla idei, dla społeczeństwa, dla dobra bliźnich; wreszcie najczystsza forma miłości — miłość Boga — szukająca jedynie wartości duchowych — pozaziemskich.

Do trybu życia należy zastosować także nasz system odżywiania się, aby podsycać w organiźmie te źródła energii, których potrzebujemy, a osłabiać te, które chwilowo nie mogą znaleźć wyładowania.

Do skierowania jednak naturalnych popędów i pragnień w inne dziedziny życia potrzeba jest dużej siły woli i opanowania moralnego — tam, gdzie tych cech charakteru brak, organizm dopomina się o swoje prawa poprostu tak, jak o pokarm. Oczywiście więc, że z chwilą, gdy ten właśnie pokarm dostanie, gdy osiągnie pełnię życia fizjologicznego, wpływa to dodatnio na ogólne samopoczucie, a zatem i na stan cery.

Pamiętać jeszcze musimy, że nie tylko niedociągnięcia w pracy narządów wewnętrznych źle wpływają na stan cery, ale także przeciążenie ich i dlatego jedynie umiarkowanie we wszystkich czynnościach organizmu daje prawdziwie dobre samopoczucie i dobry wygląd.

Zerwijmy jednak z przesądem, że wszystkie dolegliwości cery młodej panny znikną bez śladu z chwilą wyjścia za mąż, czy nawet przyjścia na świat dziecka. Dolegliwości te spowodowane są szeregiem innych jeszcze — poza dojrzewaniem — przyczyn wewnętrznych, a także zewnętrznych i należy wszystkie te przyczyny usunąć, a zewnętrznie zastosować odpowiednią pielęgnację skóry i wtedy dopiero osiągniemy idealny stan cery.

„Czarnula".

Kłucie w okolicy serca wyraźnie wskazuje, że serce jest chore, a jaki jest rodzaj jego niedomagania i jak należy je leczyć, to może określić tylko lekarz po zbadaniu.

Co do siności nosa, to muszę wiedzieć, jaka jest jej przyczyna, czy nos był odmrożony, jaki jest gatunek skóry — sucha, normalna czy tłusta, czy są rozszerzone pory, wągry lub wypryski ropne, jaki jest stan zdrowia dziewczynki, czy nie ma anemii, jak funkcjonuje żołądek. Dopiero znając te wszystkie szczegóły mogę przepisać odpowiednie środki leczenia.

Wera.

Cera pani wybitnie tłusta musi być systematycznie przez dłuższy czas leczona odpowiednimi środkami i to nie tylko zewnętrznymi, ale i wewnętrznie. Koniecznie więc trzeba walczyć z obstrukcją, gdyż to jest główny powód złego stanu cery, drugi zaś może być anemia. Dlatego przede wszystkim radziłabym Pani udać się do lekarza chorób wewnętrznych, aby przepisał odpowiednią dietę, która będzie przeciwdziałać zarówno anemii, jak nadmiernemu tyciu, bo ono także wskazuje na złą przemianę materii w organiźmie pani — żadnych środków odchudzających bez porady lekarza absolutnie stosować nie wolno.

Wiek Pani 37 lat jest właśnie pełnią sił życiowych kobiety i wszystko jeszcze można — jeżeli chodzi o cerę — zrobić, ale trzeba się o to postarać. Na łamach pisma nie mogę Pani podać szczegółowej kuracji, gdyż potrzebne tu będą preparaty, których nie przyrządzi pani sama, a nazw żadnych podawać nie mogę. Proszę więc bardzo przysłać mi dokładny adres, a listownie udzielę pani najchętniej wyczerpujących wskazówek.

Halina.

Płyn do rozjaśniania włosów: 100 gram korzenia rzewienia i pół litra dobrego białego wina gotować na wolnym ogniu dopóki nie zostanie mniej więcej szklanka płynu. Przecedzić, zlać i zwilżać włosy po umyciu. Nalewkę na rumianku znajdzie Pani w artykule „Spiżarnia kosmetyczna" w Nr 31 i 33 „Praktycznej Pani".

Nalewka rumiankowa działa szybciej, ale płyn na winie mniej niszczy włosy, bo niestety, wszystkie środki rozjaśniające zawsze wpływają w pewnym stopniu na kruszenie włosa. *Helena Brzezińska*

Kierowniczka Działu Kosmetycznego w Instytucie Kosmetyczno-Lekarskim „IZIS" w Warszawie.

Nasza skrzynka

Inteligentna panna poszukuje posady do dzieci od dwu lat. Skromne wymagania. „Serdeczność".

Osoby do dzieci, wyręczenia, naprawdę dobrej, pogodnej, czystej, możliwie z niemieckim szukam. Najserdeczniepsze traktowanie. Andrzejewska, Łuck, Oficerska 6.

Poszukuję pomocnicy domowej, samodzielnej do wszystkiego. Jest 2 osoby dorosłe, 5 pokoi. Wymagana znajomość wykwintnej kuchni, konserwy, ciasta, pensja odpowiednia do kwalifikacji, zależy mi na osobie uczciwej, pracowitej i porządnej.
Oferty proszę kierować:
Inżynierowa Janina N.
Lipiny Śląskie. Poste-restante

Poszukuję zaraz opiekunki—wychowawczyni do 5-letniej dziewczynki. Wymagane wykształcenie freblowskie, znajomość niemieckiego, oraz szycie. Zależy mi na osobie łagodnej, któraby umiała postępować z dzieckiem. Wynagrodzenie 25—30 zł. Zależnie od kwalifikacji. Oferty należy kierować: *Jadwiga Jabłońska,* Kowalewo, pocz. Drobin, pow. płocki.

DOKOŃCZENIE WYNIKÓW KONKURSU LISTOPADOWEGO ROZRYWEK UMYSŁOWYCH

Sochacka H., Dęblin (4 zad.); Solińska K., Bydgoszcz (5 zad.); Sołkiewiczówna A., Suchedniów (4 zad.); Sołowijówna Wł., Widynów (4 zad.); Soroczyńska M., Wilno (5 zad.); Staszkiewicz H., Ujsoły (5 z.); Stradzianka J., Tarnów (6 zad.); Superatowa M., Tarnopol (3 zad.); Syldorfowa, Poznań (5 zad.); Szulcówna D., Czeladź (1 zad.); Tarasiewicz I., Brześć n/Bugiem (6 zad.); Tomaszewiczowa I., Orany (4 zad.); Tomaszewska Kr., Żychlin (9 zad.); Trasiewiczowa J., p-ta Szereszów (8 zad.); Trzoskowa H., Gdynia (4 zad.); Wabnerowa M., Brwinów (8 zad.); Werszlerowa I., Myślenice (7 zad.); Węglorzowa M., p-ta Bienica (7 zad.); Wiąckowa Z., Sochaczew (6 zad.); Widuchowska W., Katowice (6 zad.); Widuchowska Z., Hawinowicze (6 zad.); Wiltowska M., Szczekociny (6 zad.); Wiszczulisowa D., Sosnowiec (7 zad.); Witkowska J., Wólka Zamkowa (6 zad.); Witkowska St., Płock (8 zad.); Wnękowa Br. Kraków (4 zad.); Wojtkowiak Ant., Bydgoszcz (2 zad.); Zacharowa I., Kołomyja (4 zad.); Zachwatowicz J., Brwinów, (6 zad.); Zajączkowa Wł., Wapienica 3 (6 zad.); Zakrzewska Z., Chełm (6 zad.); Zegarowska St., Helenów (4 zad.); Ziembiewiczowa Fr., Raczyce (7 zad.); Żmudzka G., Gdynia (2 zad.); Żółkwina Wł., Kalisz (5 zad.); N.N., Warszawa (6 zad.).

Nagrody otrzymają pocztą pp.:
Dutkiewicz Eug., Warszawa,
Urbańska D., Warszawa,
Grzebieniak L., Felsztyn,
Kwińcińska J., Poznań,
Tomaszewska Kr., Żychlin,
Wiszczalisowa D., Sosnowiec,
Zacharowa I., Kołomyja,
Zakrzewska Z., Chełm.

Kącik dla dzieci



U zajączków i wiewiórek
nie kaprysza grzeczne dzieci,
a niedźwiadki małe, bure
noszą szubki nawet w lecie.
Więc niech Krysia nie kaprysi,
ciepłe paltko włoży dzisiaj,
bo w ogrodzie wicher chodzi,
a na drzew brunatnej korze,
na kasztanie i jaworze
przysiadł biały mróz.
Proszę niech mi Krysia wierzy
i wiewiórka ma kołnierzyk,
a z zajączków każdy w borze
zawsze w dobrym jest humorze
i nie płacze gdy się bawi,
że za długie ma rękawy.





Zbudowały bobry małe
długi, długi most.
I z wierzbiny, i z wikliny,
z mułu, z błota, z piasku, z gliny
przez rzeczkę na wprost.
A jak most ten budowały
to śpiewały bobry małe,
że budują długie mosty
długie mosty na trzy wiorsty
i z wierzbiny, i z wikliny,
z mułu, z błota, z piasku, z gliny
i z gałęzi też.
A po moście, długim moście
przyjdą do nich mili goście,
może czapla, może bociek,
albo mały jeż.
A jak będzie most za wąski
znowu zetną z wierzb gałązki
i z gałązek tych wierzbowych
most zbudują długi, nowy
na trzy wiorsty wszerz.
A po moście, nowym moście
przyjdą do nich mili goście:
stara czapla, bociek siwy
i malutki jeż.



2. KOMPOT Z GRUSZEK

Gotujemy jak z jabłek, tylko dłużej w zależności od gatunku, można dla kwaskowatości dodać, jak podane we wstępie, nieco kwasku. Do syropu zaleca się dodanie cynamonu, a najlepiej 3—4 goździków, co dodaje smaku doskonałemu ale nieco mdłemu kompotowi.

3. KOMPOT Z RABARBARU (RZEWIENIA)

Syrop zrobić z 12½—15 dk cukru z dodatkiem skórki cytrynowej. Rabarbar, czyli raczej rzewień, obciągnąć ze skórki, pokrajać w kawałki, rzucić na syrop, zagotować. Ponieważ rzewień mocno gotowany rozlatuje się nieładnie, odsuwamy kompot nieco na bok od ognia, niech pod przykryciem dochodzi 20—30 min. Zdarza się rzewień tak kwaśny, że należy go przed użyciem sparzyć, dać postać, odcedzić, przelać zimną wodą.

4. KOMPOT Z AGRESTU

Na kompot nadaje się agrest zielony, gładki, nie włochaty, gotuje się go bez wszelkich zapachów. Jeżeli jest bardzo niedojrzały, bywa tak kwaśny i cierpki, że jeść go trudno mimo najsłodszego syropu. W tym wypadku należy go uprzednio sparzyć. Na ½ kg owocu robimy syrop ze szklanki wody i 12½—15 dk cukru.

5. KOMPOT Z SUSZONYCH ŚLIWEK

Namoczyć ¼ kg śliwek w wodzie, w tej samej wodzie ugotować z dodatkiem skórki cytrynowej. Jeżeli płynu mamy szklankę, wystarczy 6—7 dk cukru. Śliwki można podać same, albo wyjąwszy z własnego syropu przełożyć do kompotu z jabłek.

6. KOMPOT ZE ŚWIEŻYCH ŚLIWEK

Pół kg węgierek sparzyć ukropem, nakryć, dać chwilę postać, przelać owoce zimną wodą, obciągnąć ze skórki, delikatnie każdą śliwkę naciąć wzdłuż, usunąć pestkę, a na to miejsce wsunąć połówkę lub ćwiartkę obłuskanego słodkiego migdała.

Zrobić syrop z 1½ szklanki wody, 10—12½ dk cukru i kawałka cynamonu, na gorący wrzucić śliwki. Jeżeli dojrzałe, zagotować raz, odstawić na chwilę na bok, zlać w salaterkę.

Zwykły kompot można zrobić ze skórką bez migdałów, ale taki z migdałami nadaje się i na przyjęcia.

7. KOMPOT Z MORELI I BRZOSKWIŃ

O ile to możliwe, bierzemy owoce na tyle dojrzałe, aby odchodziły od pestki. Nie wszystkie gatunki brzoskwiń dają się jednak w ogóle uwolnić z pestki, na co należy zwrócić uwagę przy kupnie, ponieważ w skórce jest dużo cierpkości, na wykwintny kompot usuwamy ją jak ze śliwek, tracimy jednak wraz z nimi pewne wartości odżywcze.

Do kompotu z moreli, już przestudzonego możemy wrzucić wyjęte z morelowych pestek ziarna słodkie i białe, oczywiście bez skórki.

8. KOMPOT Z MORELI SUSZONYCH

Ćwierć kg moreli po zwykłym przemyciu zalać 2 szklankami zimnej wody i dać moknąć całą dobę. Wodę nazajutrz odlać, dodać 15 dk cukru, zrobić syrop, gotować morele do miękkości. Ponieważ morele są owocem wybornym, nie dodajemy już do nich żadnych smaków.

Podobnie robimy kompot z suszonych gruszek, moreli perskich, jabłek, tj. gotujemy dopiero po namoczeniu i w tej samej wodzie, ponieważ woda wyciągnęła już z owocu wiele cennych składników.

9. KOMPOTY Z OWOCÓW SUSZONYCH SUROWYCH

O ile owoce suszone odpowiednio naciągną wodę, tak że są dostatecznie miękkie, nie trzeba ich w ogóle gotować, ale wodę, w której mokły, zlać, z niej zrobić syrop, z zapachami czy bez, w zależności od rodzaju owocu, przestudzonym, tylko ciepłym zalać owoce.

W ten sposób, o ile owoce są suszone naturalnie i nie utraciły witamin, nie utracą ich i przy robieniu z nich kompotu.

10. KOMPOT MIESZANY

Przejście od kompotów gotowanych do surowych, stanowią kompoty gotowane, do których dodajemy pewną ilość owoców surowych. I tak, do kompotu z suszonych śliwek, które łączymy również z suszonymi gruszkami i jabłkami, wkrawamy pomarańcze, grejpfruty, surowe jabłka, banany.

Do kompotu z jabłek, w zależności od sezonu, dajemy pomarańcze, grejpfruty, maliny, truskawki.

aby cały ścinał się jednostajnie. O ile tego zaniechamy, trzeba później, dając na stół kożuch ten zgarnąć, wmieszany bowiem do środka, formuje przykre, nieapetyczne grudki.

Inny sposób zapobiegnięcia aby na powierzchni kisielków formował się kożuch, niż mieszanie, jest posypanie go po wylaniu w salaterkę cukrem-pudrem.

Podajemy proporcje przeciętne, każda pani poczyni sobie następnie odchylenia według swego smaku.

Na ½ litra płynu soku czy czekolady, mleka migdałowego i t. p. bierzemy 5—8 dk mąki ziemniaczanej, którą należy zupełnie gładko rozmieszać w pół szklanki zimnej wody lub tego samego płynu z jakiego robimy kisiel. Do gorącego płynu wlewamy mąkę mieszając i dajemy się zagotować. Po czym starannie mieszając wylać na salaterkę. Podawać z mlekiem, śmietanką, słodkimi sosami, ale dobre są i bez dodatków.

Przechowywać kisiel można jedynie w naczyniach porcelanowych, fajansowych, szklanych i kamiennych. Trzymanie w rondelku metalowym zmienia kolor kisielków, w żadnym zaś razie nie wolno się posługiwać naczyniami cynkowanymi.

1. KISIEL ŻURAWINOWY

Kisiel żurawinowy jest jednym z najpopularniejszych kisielków. Świeży, orzeźwiający kwasek, ładny kolor czynią go specjalnie wskazanym dla dzieci i osób słabych.

Trzydzieści dk żurawin przebrać, wymyć, ugotować i przetrzeć, uważając, aby otrzymać pół litra soku. Dodać cukru do smaku, mniej więcej około 10 dk.

6—8 dk mąki ziemniaczanej rozbełtać z ⅓ szklanki zimnej wody, wlewać mieszając w przecier, zagotować, wlać w salaterkę, oziębić lub podać ciepły. Osobno dać w garnuszku osłodzone mleko, śmietankę lub sos waniliowy.

2. KISIEL MIGDAŁOWY

30 dk migdałów słodkich bez skórki i 6 sztuk gorzkich zemleć, sparzyć 2 szklankami wody, a gdy przestygnie, przecedzić i wycisnąć przez serwetkę. Pozostałe migdały jeszcze raz sparzyć 1 szklanką wody, znów przecedzić, złączyć razem, ocukrzyć do smaku (¼—½ szklanki cukru), zagotować, wlać jak zwykle 6—8 dk mąki ziemniaczanej rozmieszanej z zimną wodą, zagotować starannie mieszając.

3. KISIEL Z SUSZONYCH ŚLIWEK

Ćwierć kilograma śliwek namoczyć na noc lub przynajmniej na kilka godzin w zimnej wodzie, rozgotować w tej samej wodzie, uważając aby otrzymać płynu ½ litra, przetrzeć starannie i zaprawić jak zawsze, mniej więcej 6 dk mąki ziemniaczanej rozbełtanej z zimną wodą.

Dla zapachu gotując śliwki, można do nich dodać skórkę ściętą z cytryny, pomarańczy lub kawałek cynamonu. Zamiast śliwek można użyć dobrych śliwkowych powideł, biorąc mniej więcej łyżkę na szklankę płynu.

4. KISIEL Z SUSZONYCH MORELI

Robi się zupełnie jak z suszonych śliwek, biorąc od 10—20 dk moreli na ½ litra płynu. Dlatego podaję tak różne cyfry, że na ogół suszone morele są drogie, obchodzimy się więc z nimi oszczędnie, biorąc jednak więcej otrzymujemy wyborny kisiel, który podany z bitą na krem śmietanką może stanowić nawet elegancki deser.

5. KISIEL Z SUSZONYCH JABŁEK

20—25 dk suszonych jabłek rozmoczyć, rozgotować z dodatkiem skórki cytrynowej lub cynamonu, które wyjąć, przetrzeć. Pół litra otrzymanego płynu zaprawić 5—6 dk mąki jak zwykle.

Uwaga. Jeżeli płyn, który przeznaczamy na kisiel, np. przecier owocowy, czekolada itp. jest gęsty, bierzemy mniej mąki niż na płynny w rodzaju opisanego migdałowego lub z czystego soku.

6. KISIEL OWOCOWY

Kisiel owocowy możemy otrzymać rozmaicie, bądź z owoców rozgotowanych, przetartych, bądź z przecieru surowego. Jeżeli owoce gotujemy, bierzemy ich mniej więcej ½ litra, gotujemy w takiej ilości wody aby otrzymać ½ litra płynu, zaprawiamy 6—8 dk mąki rozmieszanej w ½ szklanki wody.

Chcąc otrzymać kisiel higieniczny, witaminowy, przecieramy tę samą ilość owocu na surowo, bez wody, odmierzamy, wlewamy do rondelka tyle wody, aby później gdy dodamy sok, było ½ litra, słodzimy wodę odpowiednio (później można w razie potrzeby dosłodzić), do gotującej wody wlewamy sok i zaraz po tym zaprawę tak aby się razem raz zagotowało, od-

stawiamy mieszając i jak zwykle wlewamy na salaterkę. Takie jednorazowe zagotowanie minimalnie szkodzi.

7. KISIEL Z JABŁEK SUROWYCH, AGRESTU LUB RABARBARU

Wybrać dobrych, smacznych jabłek ½ kg, zetrzeć na specjalnej tarce na miazgę, skropić cytryną żeby nie sczerniała. Osobno ugotować smak ze skórek jabłka, oraz dla zapachu bądź skórki cytrynowej, bądź cynamonu, bądź goździków itp. Wodą tą rozebrać miazgę jabłkową, aby otrzymać ½ litra, ocukrzyć do smaku (około 8—10 dk), podgrzać, wlać zaprawę, raz zagotować, dobrze wymieszać. Taki sam można zrobić z zielonego agrestu lub rabarbaru.

8. KISIEL KAWOWY

Do pół szklanki dobrej, mocnej, czarnej kawy wlać 1½ szklanki mleka, zagotować, ocukrzyć do smaku. W pół szklanki mleka zimnego rozbełtać 6—8 dk mąki, zaprawić.

9. KISIEL CZEKOLADOWY

5 dk utartej gorzkawej czekolady rozpuścić w ½ szklanki wody, dobrać 1½ szklanki mleka, ocukrzyć, zagotować, zaprawić jak zwykle 6—8 dk mąki rozmieszanej z ½ szklanki chłodnego mleka.

10. KISIEL Z CHLEBOWEGO KWASU

Wziąć butelkę kwasu, czyli około 3 szklanek, trochę zostawić do rozmieszania z mąką, resztę zagotować ze skórką cytrynową i cynamonem, dodać mniej więcej 5 dk cukru i zaprawić 6—8 dk mąki ziemniaczanej, rozmieszanej z trochą chłodnego kwasu.

11. KISIEL CYTRYNOWY

Ugotować pół litra wody ze skórką okrojoną z cytryny, a kto lubi ostrzejszy nawet dwóch, ocukrzyć do smaku od 8—10 dk, skórki wyjąć, zaprawić jak zwykle 6—8 dk mąki rozmieszanej w ½ szklanki zimnej wody, już po zagotowaniu wcisnąć sok z 1½—2 cytryn, wymieszać.

12. KISIEL POMARAŃCZOWY

Ugotować szklankę wody ze skórką okrojoną z 2 pomarańczy. Wycisnąć osobno sok z 2 soczystych pomarańcz i ½ cytryny. Sok ten zagrzać, ale nie gotować. Wodę osłodzić 7—10 dk cukru (lepiej później dodać cukru, a na początek wsypać dobre dwie łyżki). Wodę tę zaprawić 6—8 dk mąki w ½ szklanki wody, gdy się klajster dobrze zagotuje wlać ciepły sok i na ogniu dobrze rozetrzeć, ale już nie gotować. Ew. docukrzyć.

13. KISIEL CHLEBOWY

Z czerstwego, razowego chleba utrzeć sam ośrodek i przesiać. Na 3 szklanki wody gorącej zasypać mąki chlebowej 60 g i dać postać przez całą noc. Przecedzić, otrzymany płyn ocukrzyć mniej więcej w proporcji 8—10 dk cukru, zaprawić 6—8 dk mąki rozmieszanej z trochą pozostawionego płynu lub wody. Jeżeli chcemy dodać zapach, można, zaparzając chleb na noc, dodać kawałek cynamonu, 3—4 goździki, trochę imbiru, wanilii lub skórki otartej z cytryny.

14. KISIEL OWSIANY HIGIENICZNY

Piętnaście gramów płatków owsianych zalać 2 szklankami zimnej wody, gotować powoli, do rozgotowania około 40—45 minut. Przefasować przez sito, dobrać wodą do 2 szklanek. W pół szklanki zimnej wody rozetrzeć pół tabliczki czekolady (25—30 gramów) oraz około 5 dk mąki ziemniaczanej, kleik zaprawić. Cukier do smaku.

15. KISIEL OWSIANO-JABŁECZNY

Z 15 gramów płatków owsianych ugotować kleiku 2 szklanki, dodać surowych, tartych jabłek szklankę (mniej więcej 2 jabłka), ocukrzyć do smaku, zaprawić 5—6 dk mąki roztartej najlepiej z jabłkami.

16. KISIEL HIGIENICZNY RYŻOWY

(dla osób skłonnych do rozwolnień)

Ugotować kleik ryżowy z ½ litra wody i 35 gramów ryżu, przetrzeć, dolać tyle wody aby otrzymać całe pół litra. Łyżeczkę lub dwie kakao rozmieszać z 5 dk mąki ziemniaczanej, rozbełtać z ½ szklanki wody, kleik zaprawić, do smaku ocukrzyć.

Uwaga. Kisielki owsiane i ryżowe są przeznaczone dla małych dzieci i osób słabych, nie jako leguminy do stołu.

17. KISIEL Z MĄKĄ KUKURYDZIANĄ

Ugotować 30—40 dk owoców, jak: maliny, porzeczki itp. tak aby po przecedzeniu i wyciśnięciu otrzymać 2½ szklanki soku, ocukrzyć do smaku. Pół szklanki mąki kukurydzianej rozbełtać z ½ szklanki wody, wlać w sok, doskonale rozmieszać, żeby nie było zacierek, zagotować, wlać w formę stokniętą zimną wodą i posypaną cukrem, oziębić. Podawać jak krem. Osobno podać cukier i śmietankę lub mleko.

18. KISIEL Z MĄKI KUKURYDZIANEJ

Zagotować 2½ szklanki mleka, wsypać ¼ szklanki mąki kukurydzianej rozbełtanej z ½ szklanki zimnego mleka lub wody, wsypać 2 łyżki cukru, dobrze mieszając zagotować. Podawać z sokiem.

KOMPOTY

Kompoty są najłatwiejszym i najprostszym deserem, mimo tego rzadko kiedy udaje nam się jeść kompot naprawdę smaczny. Najczęściej są albo wodniste, jakby po prostu ugotowane na wodzie owoce, albo przesłodzone a przede wszystkim bez zapachu.

Najpowszechniej nazywamy kompotem owoce gotowane, obecnie jednak wchodzą coraz bardziej w użycie kompoty z owoców świeżych, surowych oraz kompoty z owoców suszonych, często również niegotowanych z uwagi na witaminy.

Kompoty mogą być z jednego gatunku owoców, albo mieszane. Jako podstawa do kompotu gotowanego bierzemy na dwie szklanki wody około 15 dk cukru oraz na dodatek dla zapachu kawałek skórki cytrynowej, cynamonu itp.

Ponieważ ilość cukru zależna jest od tego o ile owoc jest kwaśny, podawać zawsze będziemy proporcje w przybliżeniu. 15 dk na pół litra wody wystarcza na kg jabłek, gruszek, śliwek dojrzałych, a tylko na pół kg wiśni, rabarbaru i agrestu zielonego. Zresztą jest to kwestia smaku.

Owoce przeznaczone do gotowania w całości, jak np. poziomki, należy starannie przebrać, wsypać w durszlak (cedzak), opłukać pod wodociągiem. Jeżeli owoców dużo, dzielimy je do płukania na porcje.

Kompoty z wiśni, czereśni itp. widujemy najczęściej z pestkami. Jest to jednak niewłaściwe i tłumaczy się jedynie brakiem czasu. Wypluwanie pestek przy stole nie jest ani wygodne, ani estetyczne. Owoce przeznaczone na kompot należy starannie obrać, powykrawać nie tylko nadgniłe i robaczywe, ale także nadbite miejsca, usunąć gniazdka nasienne. Jabłka bardzo małe i średnie gruszki krajemy na połówki, większe na ćwiartki.

Ze śliwek, od których pestki odchodzą, jak np. węgierek wyjmujemy je, ale nie przez rozrywanie na pół, co się najczęściej widuje, tylko przez podłużne nacięcie z jednej strony. Śliwki, od których pestki nie odchodzą, a owoc jest duży, nakłuwamy w kilku miejscach aż do pestki cienkim drewienkiem.

Niektóre kompoty robimy z owoców obciągniętych ze skórki, jest to właściwie marnotrawstwem, którego na domowy użytek należy poniechać, zachowując obieranie do specjalnie wykwintnych kompotów. Tak obieramy morele, węgierki, brzoskwinie itp.

Morele czy węgierki zalewamy ukropem, dajemy tak chwilę postać i następnie przekładamy w wodę zimną i obciągamy skórkę.

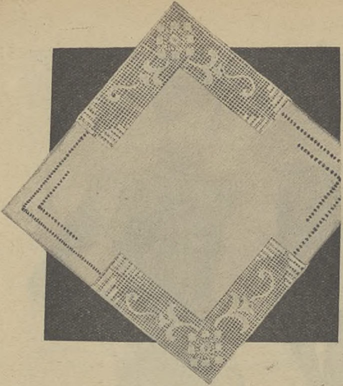
Do niektórych mdłych kompotów, jak np. z czereśni, dodajemy do syropu przed włożeniem owoców nieco kwasku cytrynowego, np. na ½ kg gruszek i szklankę wody oraz 6—7 dk cukru, 1½—2 gramy kwasku.

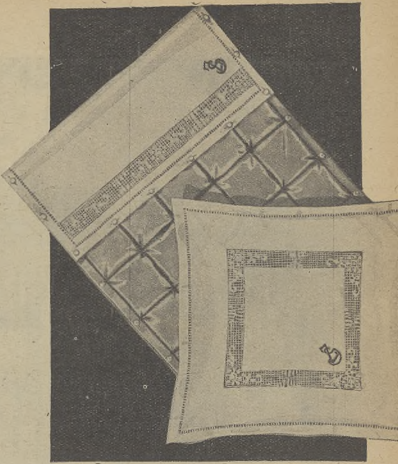
Kompoty zazwyczaj podajemy zimne. Ze względów higienicznych, kompoty gotowane należałoby podawać ciepłe albo letnie.

1. KOMPOT Z JABŁEK

Do syropu przygotowanego z ½ litra wody z zapachem skórki cytrynowej i 15 dk cukru wkładać czysto obrane jabłka, tyle tylko, ile bez gniecenia się może leżeć na powierzchni naczynia. Gotować ostrożnie, żeby się nie rozpadły i wyjmować durszlakową łyżką, partiami na salaterkę. Kiedy wszystkie wyjmiemy oblać syropem.

Kompot jabłkowy można łączyć z innymi kompotami, ale można także przybrać ułożone na salaterce połówki jabłek, po przestygnięciu osączonymi z soku konfiturami, świeżymi pomarańczami itp.



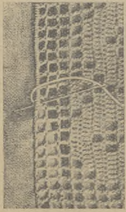


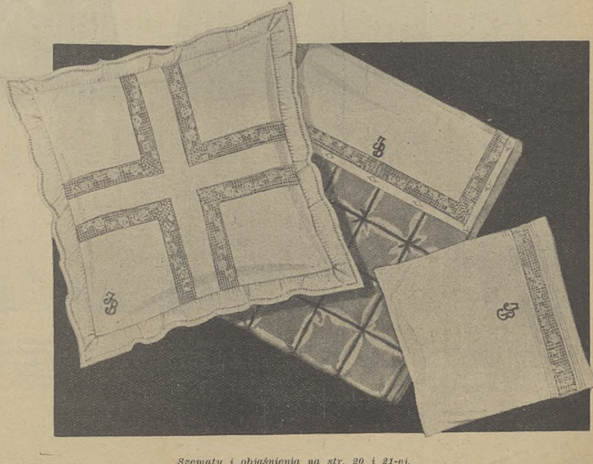
Wstawki szydełkowe do serwetek i bielizny pościelowej

1 b.



1 a.





Szematy i objaśnienia na str. 20 i 21-ej.



10 P.P. Gładka wełniana sukienka, przybrana również gładką wełną w kontrastowym kolorze. Guziki koloru przybrania. Do sukni granatowej przybranie czerwone. Do brązowej zielone i t. p.

11 P. P. Sukienka z matowego jedwabiu, pasek aksamitny lub ze wstążki, kokarda z kolorowej, plisowanej żorżety lub tafty.

12. Szykowna suknia z matowego jedwabiu albo wełnianej żorżety, guziki błyszczące w kolorze sukni.



13 P. P. Suknia z matowej wełny lub jedwabiu, wypustki z jedwabiu lśniącego, do sukni brązowej w kolorze złota, do granatowej w odcieniu srebrzystym.

14 P. P. Wełniana suknia z grubszego materiału, przybrana florą w kolorze jaskrawym, do brązowego szafirowym, do czarnego — zielonym.

15 P. P. Jedwabna gładka sukienka przybrana aksamitką. Pasek aksamitny lub zamszowy.



16 P. P. Strojna sukienka z plisowanym przodem dla dziewczynki w wieku lat 6 — 8.

17 P. P. Pratyczna sukienka dla dziewczynki lat 10 — 12. Miękka angora przybrana florą lub zamszem.

18 P. P. Sukieneczka dla dziewczynki 5 — 7 letniej, suto przymarszczona w karczku.

19 P. P. Elegancka wizytowa sukienka dla dziewczynki 10—12 letniej z matowego jedwabiu lub wełny z kolorową kamizelką. Do sukienki granatowej kamizelka niebieska, do brązowej — różowa.

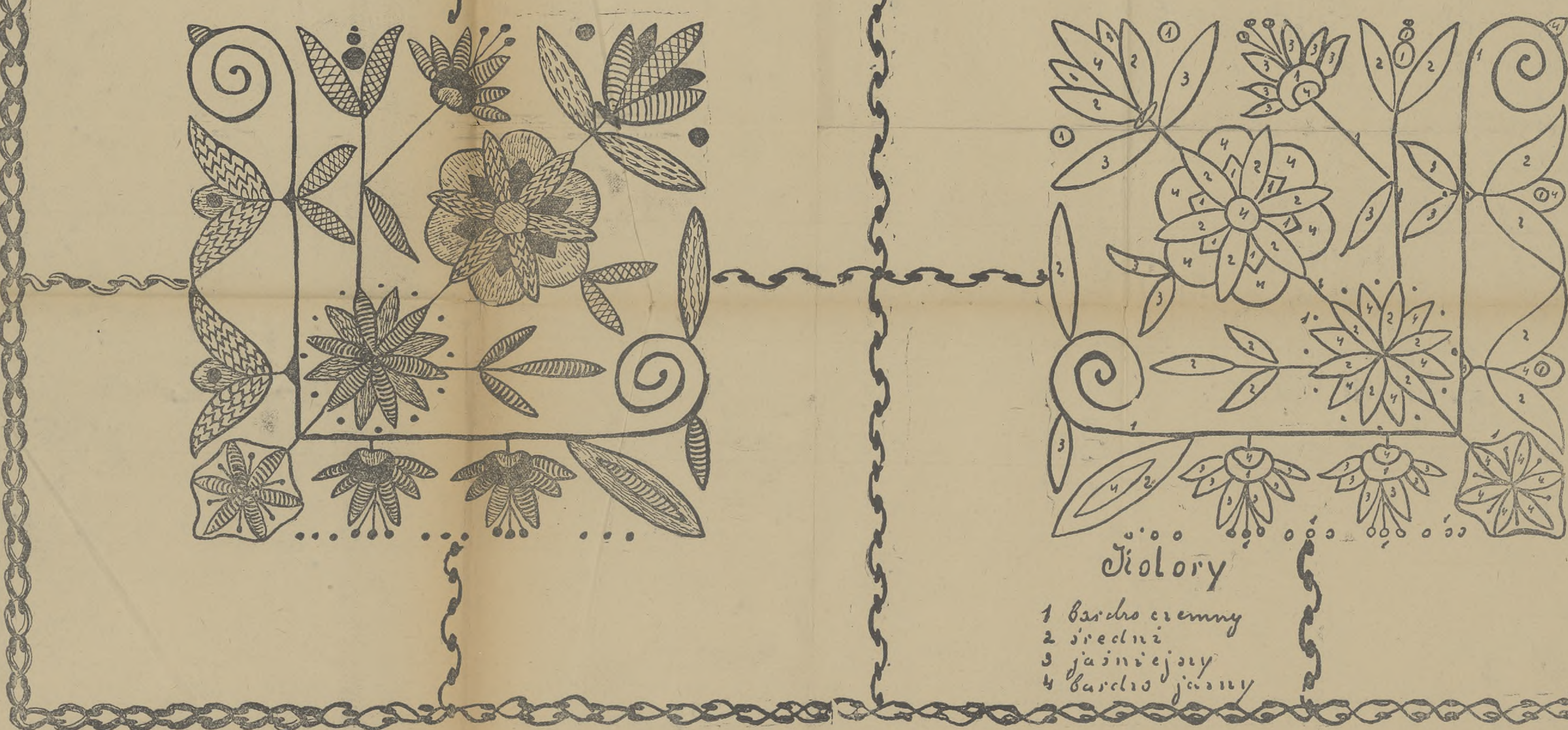
Redakcja i Administracja: Warszawa, Solec 87. Tel: 5.87-03, 2.44-18 i 6.26-44. Filia: Świętokrzyska 17, tel. 6.76-72.

W razie wypadków spowodowanych siłą wyższą, przeszkód w zakładzie, strajków i t. p., wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczanie pisma i abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

Redaktorka ANTONINA DEMBINSKA Wydawca: Towarzystwo Wydawnicze „BLUSZCZ", Warszawa. Druk i klisze w Zakładach Graficznych Towarzyst-wa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.

Obrus z białego płótna haft cieniowany w jednym kolorze, dobranym do porcelany.





Kolory

1 bardzo ciemny
2 średni
3 jaśniejszy
4 bardzo jasny

Ściegi: Płaski, malarski, stokrotkowy, sznureczek, supełki.

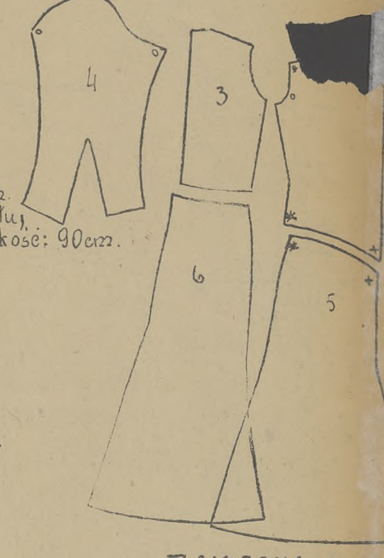
Haft na czterech rogach 3 kwadraty. Wymiar obrusa dowolny.

Obrębek i krata ściegi Nr 3 i 5 i Nr 38 kurs ściegów
Kolory: ścieg fastrygowy kolor Nr 2 - przewijanie 1 i 4



Suknia wieczorowa dla tęższej pani.
gors: 108 cm. biodra: 118 cm.
Potrzebna ilość materiału, jedwabiu: 5 m. 50 cm. szerokość: 90 cm.

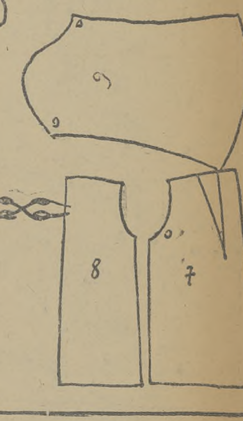
1) 2) przód stanika
3. tył stanika
4. rękaw
5. przód spódnicy
6. tył spódnicy





ZAKIECIK do sukni dla tęższej pani
ilość mat. 1,80 szer. 90.

7. przód żakiecika
8. tył "
9. rękaw



Praktyczna Pani Nº 2. 1939 r.

